



SERGE SCHWENTZEL &
DAVID DREES
EMPFEHLEN:

Zum Apéritif:

LOMBARD
Grand Cru
Blanc de Blancs

0,1l 25,00

6-Gang-Weinbegleitung

102

4-Gang-Weinbegleitung

82

(ein Glas pro Gang)

2021

Weissburgunder
Lahrer Kronenbühl
Weingut Wöhrle
Baden, Deutschland

2019

Riesling Kabinett
Weingut Thörle
Rheinhessen, Deutschland

2020

Sauvignon Blanc „Meisterstück“
Weingut Axel Bauer
Baden, Deutschland

2018

La Chapelle Gordonne Blanc
Château La Gordonne
Provence, Frankreich

2020

Combe Calcaire Blanc
Moulin De Gassac
Languedoc-Roussillon, Frankreich

2018

Pinot Noir
Mercurey Premier Cru
„Clos des Barraults“
Domaine Michel Juillot
Burgund, Frankreich



**RALPH KNEBEL
EMPFIEHLT:**

| | |
|---|---------|
| Spargelfeld Rindertatar, geröstete Molke, Sauce gribiche | 44 |
| <i>oder</i> | |
| Gänseleber & Rhabarber³ Chutney, Gel, karamellierter Teppich | 48 |
| ***** | |
| ADOUR Lachs Plankton, weiße Schokolade, Artischocke | 73 |
| ***** | |
| Drachenkopf & Pulpo schwarzer Risotto, geräucherte Honigcreme, Tomate | 42 / 63 |
| ***** | |
| Europahummer & Kalb grüner Spargel, Kalbskopfcarpaccio, Kräuterjus | 69 |
| <i>oder</i> | |
| Maibock & Verveine Soja Lack, Topfenknödel, Shimeji, Tellerzwiebel | 69 |
| ***** | |
| Mandel & Mispel Nougatparfait, Blätterteigkrokant, Himbeersorbet | 35 |
| <i>oder</i> | |
| Holunderblüte³ & Erdbeere Fellini, geeistes Süppchen, gebacken | 33 |
| 7-Gang-Menü - Dessert zur Wahl | 195 |
| 5-Gang-Menü - Vorspeise, Hauptgang und Dessert zur Wahl | 165 |

Taube in der Salzkruste
Gänseleberschnee, grüne Pfefferjus, Mispel, Kaiserschote
71

Kalb „Tomahawk“
Green Egg, Kartoffelravioli, Pfifferlinge, Liebstöckl
71

Käse vom Affineur Waltmann
Käse vom Wagen 33
1 Stück Käse nach Wahl: Weinschlotzer 10