



SERGE SCHWENTZEL EMPFIEHLT:

Zum Apéritif:

2015
Laurent Perrier
Vintage
Champagne
0,1l 32,00

WEINBEGLEITUNGEN

(ein Glas 0,1l pro Gang)

7-Gang-Weinbegleitung	150
6-Gang-Weinbegleitung	135
5-Gang-Weinbegleitung	125

2024
Pinot Blanc Reserve
Gustave Lorentz
Elsass, Frankreich

2021
Sancerre
Renaissance Fleuriet Frères
Loire, Frankreich

2024
Vouvray
Marc Brédif
Loire, Frankreich

2023
Chablis 1er Cru Beauroy
Alain Geoffroy
Burgund, Frankreich

2022
Riesling Kreuznacher Kahlenberg
Weingut Dönnhoff
Nahe, Deutschland

2017
Pôpa TN
Quinta do Pôpa
Douro, Portugal

2018
Spätburgunder Schlossberg 1G
Weingut Stigler
Ihringen, Deutschland

"Saint Patrick" Beerenauslese
Weingut Karl H. Johner
Kaiserstuhl, Deutschland



RALPH KNEBEL EMPFIEHLT:

Vorspeise

BIRNBAUM'S SAIBLING & SPARGEL² 38
Gebeizt, Spargel-Crème-brûlée und gepickelt, Himbeeressiggel

1. Zwischengang

TASCHENKREBS & GURKE 38
Tournedo, Holunderblütenemulsion, Gurken-Gimlet

oder

ROTBARBE & ENTENSCHNABELMUSCHEL 48
Petersiliencouscous, Artischocke

2. Zwischengang

STEINBUTT & JUDITH'S LARDO 48 | 69
Erbsenvariation, Szechuan Pfeffer, Farfalle

3. Zwischengang

FORMFLEISCH 36 | 49
Pollo fino, Ceviche von der Jakobsmuschel, Nori-Blatt-Hollandaise

oder

MAIBOCK & FICHTE 48 | 69
Cassisknusper, Fichtennadelhonig, Kohlrabi

Hauptgänge

KUROTAMA BEEF 90
IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT
I. Backe, Phở bò, Udon-Nudeln
II. Filet, Roscoff-Zwiebel, Ochsenherztomate

KÄSE VON AFFINEUR WALTMANN 37,5
Feigenconfit, gelierter Apfelbalsamessig, Walnusszwieback

Dessert

CHEF'S GARDEN 37,5
Erdbeere, Sorbet, Passionsfruchtcurd, Kräutersüppchen

oder

PISTAZIE & MISPEL 37,5
Mille-feuille, Crème, Röster, Himbeersorbet

7-Gang-Menü – 3. Zwischengang und Dessert zur Wahl, ohne Käse-Gang	219
6-Gang-Menü – 1. Zwischengang, 3. Zwischengang und Dessert zur Wahl, ohne Käse-Gang	199
5-Gang-Menü – 1. Zwischengang und Dessert zur Wahl, ohne 3. Zwischengang und Käse-Gang	189
5-Gang-Menü – Dessert zur Wahl, Käse-Gang inkludiert, ohne 1. & 3. Zwischengang	175

BRETONISCHER HUMMER

- I. Caesar Salad auf meine Art
- II. Bisque, Ravioli, Erbse