



SERGE SCHWENTZEL
EMPFEHLT:

Zum Apéritif:

Cuvée Victór
Brut
Henri Mandois

0,1l 25,00

6-Gang-Weinbegleitung

110

4-Gang-Weinbegleitung

95

(ein Glas pro Gang)

2022

Pinot Blanc
Gustave Lorentz
Elsass, Frankreich

2021

Riesling « Bestes Fass »
Goldatzel
Rheingau, Deutschland

2021

Saint Péray Les Potiers
Yves Cuilleron á Chavanay
Rhône, Frankreich

2021

Grauburgunder -N-
Michael Andres
Pfalz, Deutschland

2017

Vinha PAZ
Reserva
Dao, Portugal

2019

Volavia Valpolicella
Damoli
Venetien, Italien



**RALPH KNEBEL
EMPFEHLT:**

BIRNBAUM'S SEEFORRELLE & APFEL³ 42
Apfeleis & -salat, Bratapfelcreme

oder

HAMACHI & FICHTENNADEL 46169
Cassisbeere, Fenchel³

EUROPA HUMMER & ZAMPONE 51178
Kohlrabisalat, Herbsttrompete

oder

PETERSFISCH & BIGORNEAUX 48174
Lorbeerjus, Knoblauchkrokette, Spinat

FASAN & WEINBLATT 69
Sauerkraut, Gewürzbirne, Schupfnudel

oder

RIND³ & KÜRBIS 68
Filet, Backe & Beef Tea, Kürbisvariation

KÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN 36
Zwetschge: Gel und Povesese, Essigzwetschge

MOHN & FEIGE 36
Soufflé, Portweinfeige, Rotweineis

oder

FRAGOLINO & EDELWEISS O.B. 36
Geeistes Süppchen und Eis, weiße Schokoladenmousse

7-Gang-Menü – Hauptgang und Dessert zur Wahl 195

5-Gang-Menü – Vorspeise, Zwischengang,
Hauptgang und Dessert zur Wahl 165

PETERSFISCH & FENCHELHEU

gegart

I. Couscous, Fenchel³, Gewürzjoghurt
II. Im eigenen Saft, Artischocke, Feigenravioli

Für 2 Personen in 2 Gängen serviert

79
pro Person