



SERGE SCHWENTZEL
EMPFIEHLT:

Zum Apéritif:

La Perle des Treilles Brut
Yannick PrévotEAU
Champagne

0,1l 29,00

WEINBEGLEITUNGEN (ein Glas 0,1l pro Gang)	
7-Gang-Weinbegleitung	130
6-Gang-Weinbegleitung	120
5-Gang-Weinbegleitung	105

2023

Weißburgunder
Weingut Stigler
Baden, Deutschland

2021

Chardonnay
Weingut Martin Waßmer
Baden, Deutschland

2023

Marc Brédif Vouvray Classic
Maison Brédif
Loire, Frankreich

2018

Riesling Cuvée Particulière
Gustave Lorentz
Elsass, Frankreich

2016

Amarone della Valpolicella
Falezze
Venetien, Italien

2018

Maury
Domaine des Enfants
Roussillon, Frankreich

2021

Saint Patrick Beerenauslese
Weingut Karl H. Johner
Baden, Deutschland



RALPH KNEBEL
EMPFIEHLT:

Vorspeise

KAGOSHIMA WAGYU A5 & KAVIAR 54
Zitronenaromen, Steinpilz, schwarzer Knoblauch

1. Zwischengang

GAMBERO ROSSO & JALAPEÑO 56
„Die gute alte Marmande“, Tomatenmarmelade, Espuma
oder

WOLFSBARSCH & HARICOT COCO 49 | 66
Ceviche, Dillöl, Räucheraal

2. Zwischengang

KNURRHAHN & SAFRAN 41 | 55
Risotto, Fenchel, orientalische Datteljus

Hauptgänge

MUFFLON ³ & PAPRIKA 69
Gegrillter Rücken, pochierte Keule, Ravioli von der Schulter
oder

KALB ² & PFIFFERLING 69
Pochiertes Filet, geräuchertes Bries, Spinat

VERSCHIEDENE ROHMILCHKÄSE 26
VON AFFINEUR WALTMANN
Zwetschgencreme, -povese, -chutney

Dessert

MOHN & FEIGE 37,5
Mohnsoufflé, Cassisfeige und Cassiseis
oder

MANDEL & WEINBERGPFIRSICH 37,5
Mandelparfait, Ganache, pochierter Pfirsich und Sorbet

7-Gang-Menü – Hauptgang und Dessert zur Wahl	219
6-Gang-Menü – 1. Zwischengang, Hauptgang und Dessert zur Wahl, Vorspeise, 2. Zwischengang & Käse-Gang inkludiert	199
5-Gang-Menü – 1. Zwischengang, Hauptgang und Dessert zur Wahl, Vorspeise & Käse-Gang inkludiert	189

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE

- I. Lauwarmer Salat von Pfifferlingen und Lauch, Apfelessiggel
- II. Haricot Coco, Bohne und Chorizo, Pommes Anna

Für zwei Personen in zwei Gängen serviert

76
pro Person