



**SERGE SCHWENTZEL
EMPFEHLT:**

Zum Apéritif:

Cuveé Special
Bollinger
Champagner

0,1l 29,00

7-Gang-Weinbegleitung

120

6-Gang-Weinbegleitung

110

5-Gang-Weinbegleitung

98

(ein Glas pro Gang)

2022

Chenin Blanc „Vouvray“
Marc Bredif
Loire, Frankreich

2018

Auxerrois Haßpffel
Weingut Heitlinger
Baden, Deutschland

Plaisir

Domaine Roger Sabon
Rhone, Frankreich

2019

Weißer Burgunder Kaiserberg Herbolzheim
Weingut Fritz Waßmer
Baden, Deutschland

2020

Maison Rose Meisterstück
Weingut Axel Bauer
Baden, Deutschland

2012

Les Pagodes de Cos
Château Cos d'Estournel
Saint-Estèphe
Bordeaux, Frankreich

2019

Château Romieu
Sauternes
Bordeaux, Frankreich



**RALPH KNEBEL
EMPFIEHLT:**

MIYAZAKI WAGYU A5 & JALAPEÑO 52
Paprikarohkost, Öl, gegrillt und Espuma von Jalapeño

1. Zwischengang

CARABINERO & INDISCHES CURRYBLATT 52
Kartoffel-Gurke und Creme, Curryblattemulsion

2. Zwischengang

IBERICO BELLOTA SCHINKEN & MELONE 44
Confierter Fenchel und Öl, geeiste Bellota-Essenz,
Melonenschalenchutney

oder

PULPO & TROPEA-ZWIEBEL 39
Fermentierter langer Pfeffer, Olive, Kapern, Pinie

3. Zwischengang

WOLFSBARSCH & HARICOT COCO 46 / 69
Chorizo, Kenia-Bohne, breite Bohne, Kartoffelchips

oder

PETERSFISCH & SCHLANGENBOHNE 46 / 69
Zwetschgendatschi, Shiitake-Wan-Tan

JUDITH'S SAU & PFIFFERLINGE 59
Tomahawk und Bauch, Buchweizen, Fregola Sarda

VANILLE & KALAMANSI 37,5
Parfait, Sorbet, Schokoladenkaramell, Himbeere

oder

BELLINI 37,5
Lavendel-Panna-cotta, Champagnereis, Pfirsich

7-Gang-Menü - 2. Zwischengang und Dessert zur Wahl 219

6-Gang-Menü - 1. Zwischengang inkludiert,
2., 3. Zwischengang und Dessert zur Wahl 199

5-Gang-Menü - 1. Zwischengang exkludiert,
2., 3. Zwischengang und Dessert zur Wahl 189

SEETEUFEL IM GANZEN GEBRATEN
Hummerbolognese, Capellini, Basilikumöl

Serviert für 2 Personen

69
pro Person