



## SERGE SCHWENTZEL EMPFIEHLT:

Zum Apéritif:

2010 Brut Reserve Millèsime  
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

2019

Grüner Sylvaner  
Weingut Helde  
Baden, Deutschland

2021

Sancerre  
Les Marnes Renaissance  
Loire, Frankreich

2022

Chablis 1er Cru Beauroy  
Alain Geoffroy  
Burgund, Frankreich

2021

Majuelo Del Chiviritero  
Cantalapiedra Viticultores  
La Seca, Spanien

2015

Phélan Ségur  
Saint-Estèphe  
Bordeaux, Frankreich

2022

Pinot Noir  
Jean Marc Boillot  
Burgund, Frankreich

2021

Saint Patrick Beerenauslese  
Weingut Karl H. Johner  
Baden, Deutschland



**RALPH KNEBEL  
EMPFIEHLT:**

Vorspeise

**ERBSE** 44  
Birnbäum's Saibling und sein Kaviar, Erbsenvielfalt  
*oder*

**LANGOUSTINE "ROYALE"** 48  
Rhabarber-Wan-Tan, Fenchel<sup>2</sup>, Mandelschaum

\*\*\*\*\*

1. Zwischengang

**GLATTBUTT** 51 | 69  
Kohlrabiessenz, Bärlauchöl, Limousin-Apfelessigravioli  
*oder*

**WOLFSBARSCH** 51 | 69  
Balsamicocipolline, Lauchcannelloni und -kristalline  
  
\*\*\*\*\*

**FERMENT<sup>2</sup>** 26  
Kräuterkombucha, Amorellakirsche, Noriblatt  
  
\*\*\*\*\*

Hauptgänge

**POLLO FINO** 55  
Morcheleintopf, Rotweinpappardelle, dicke Bohne  
*oder*

**KALB** 64  
Filet, Herz, Orangenspargel, Rote-Bete-Risotto  
  
\*\*\*\*\*

**KÄSE VON AFFINEUER WALTMANN** 32  
Zwetschgensenf und -kompott, Walnusskrokant  
  
\*\*\*\*\*

Dessert

**ANANAS** 37,5  
Soufflé, Bananen-Karamellsauce, Rumeis  
*oder*

**RHABARBER** 37,5  
Champagnerpraline, Röster und Gel

7-Gang-Menü - 1. Zwischengang, Hauptgang und Dessert zur Wahl 219

6-Gang-Menü - Vorspeise, 1. Zwischengang, Hauptgang  
und Dessert zur Wahl 199

5-Gang-Menü - Vorspeise, 1. Zwischengang, Hauptgang  
und Dessert zur Wahl, Käse-Gang nicht inkludiert 189

**GREEN EGG**

Entrecôte, Haricot Coco, Chorizo,  
Petersilienrahmgnocchi

*Für zwei Personen serviert:*

69  
pro Person