



SERGE SCHWENTZEL
EMPFEHLT:

Zum Apéritif:

Cuveé Special
Bollinger
Champagner

0,1l 29,00

WEINBEGLEITUNGEN

(ein Glas 0,1l pro Gang)

7-Gang-Weinbegleitung	120
6-Gang-Weinbegleitung	110
5-Gang-Weinbegleitung	98

2023

Sauvignon Blanc „Petit Bourgeois“

Henri Bourgeois
Loire, Frankreich

2018

Auxerrois Haßpffel
Weingut Heitlinger
Baden, Deutschland

2022

Riesling Fass 22
Weingut Friedrich Becker
Pfalz, Deutschland

2022

Mercurey „Les Vignes de Maillonge“
« Premier Cru »
Michel Juillot
Burgund, Frankreich

2016

Popa T N
Quinta do Popa
Douro, Portugal

2018

Pinot Noir L.L.L.
Weingut Landmann
Baden, Deutschland

2019

Château Romieu
Sauternes
Bordeaux, Frankreich



RALPH KNEBEL EMPFIEHLT:

JAKOBSMUSCHEL & SHISOEIS 48
Karotte: Gepickelt, Gel, Rohkost,
gepuffter Quinoa

1. Zwischengang

TAUBE & PISTAZIENSUPPE 39
Artischocke: Gegrillt, Ravioli, Rohkost,
Feigencreme

oder

THUNFISCH & TAMARINDE 46
Schwarzer Rettich, Sesam, Asia-Emulsion

2. Zwischengang

EGLI & HERBSTTROMPETE 51 | 69
Petersilie: Risotto, Rohkost, Öl

oder

STEINBUTT & JUDITH'S LARDO 51 | 69
Haricot-Coco-Bohnenragout, „Gölles“ Apfelessigjus

Hauptgänge

FASAN & SAKURA-BLATT 64
Dumpling, Schwarzwurzel, Sauerkirsche

oder

REH & FICHTENNADELHONIG 69
Molkeschupfnudeln, Kohlrabi, Cassis

KÄSE VON AFFINEUER WALTMANN 32
Zwetschgensenf und -kompott, Walnusskrokant

Dessert

QUITTE & GEWÜRZBROTEIS 37,5
Ravioli, rosa Pfeffervinaigrette, Kräutersalat

oder

PIÑA COLADA 37,5
Kokosnussparfait, Ananasragout und -eis

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

SCHWARZFEDERHUHN & VANILLE

I. Gespickte Brust, cremiger Safran-Bombareis, Fenchel³

II. Pollo fino, Alba-Trüffel, Nigiri-Shoyu,
Yuzu, Enoki, Edamame

Für zwei Personen in zwei Gängen serviert:

69 pro Person