



UNSER SOMMELIER BRUNO E. CRAVEIRO

EMPFIEHLT:

Zum Aperitif:

Bricout Rose
Champagne Brut
0,1l 18

2008 Bollinger "Le Grande Année"
Champagne Brut
0,1l 29

7-Gang-Weinbegleitung 85

5-Gang-Weinbegleitung 69

(ein Glas pro Gang)

Zum Beispiel:

2018

Auxerrois

Weingut Klenert

Kraichgau, Baden

2018

„Dürkheimer“ Chardonnay, trocken

Weingut Schmitt

Bad Dürkheim, Pfalz

2015

Conundrum

Charles Wagner, Napa Valley, USA

2014

Unfiltered Cabernet Sauvignon

Newton, Napa Valley, USA

2016

Jurancon

Domaine Bellegarde, Sud-Ouest

Gourmet-Wasserempfehlung:

NOW NEVASWATER 0,33l 14
das feinperlige Spitzenwasser 0,75l 28



RALPH KNEBEL & PETER KUBACH

EMPFEHLEN:

Jakobsmuschel & Shisoeis Karottengel, Korianderkarotten, Karottenrohkost	34

Goldenes Ei Kartoffelstampf, Reissigschaum, Royal Kaviar	48
oder	
Steinbutt & Apfel-Curry Gelbe Linse, Rote Bete	48 59

Schneeweiß Blumenkohl, Litschi, Enoki, Buttermilch	28

Müritz-Lamm & Fregola Sarda Rücken, Rauchpaprika, Poverade, Bärlauchknospe	59
oder	
Ochsenschwanzpraline & Wintertrüffel Knollenziest, Topinamburcrème	62

Original Beans „Edelweiß & Rhabarber“ Schokoladensoufflé und Eis, Rhabarbersud, Himbeersorbet	24
oder	
Herzog Kaffee & Rumtopf Früchte Weißes Kaffeeparfait, Japonaisbisquit	24
7-Gang-Menü - Dessert zur Wahl	148
5-Gang-Menü - zweiter Zwischengang, Hauptgang, Dessert zur Wahl	108

Trüffel & Brot
Kalbsbries und Kalbsbacke, Essenz

36

Ganzer Trüffel
Hommage „Dieter Kaufmann“
Blätterteig, Gänseleber, Topinambur

65

KÄSEEMPFEHLUNG

Käse vom Wagen

33