



UNSER SOMMELIER BRUNO E. CRAVEIRO

EMPFIEHLT:

Zum Aperitif:

Champagner Louis Roederer Brut Premier 0,1l 18

Champagner Bricout Rosé Brut 0,1l 18

7-Gang-Weinbegleitung 79

5-Gang-Weinbegleitung 65

Zum Beispiel:

SAKE
Urakasumi „Junmai“
Miyagi, Japan

2017

Chardonnay „Reserve“
Weingut Heitlinger, Kraichgau

2013

Zinfandel
Beran, Sonoma County-USA

2016

Côtes-du-Rhône „Sélection“
Saint Cosme, Rhône-Frankreich

20 Year Old Tawny Portwein
Van Zeller Quinta Vale D. Maria

2014

Scheurebe Auslese
Weingut Ell, Baden



RALPH KNEBEL & PETER KUBACH

EMPFEHLEN:

Thunfischbauch & Passionsfrucht Grüner Spargel, Grenadilla, Shimejipilz	37

Jakobsmuschel & Morchel Erbsen-Speckcannelloni, Erbsenschale, Erbsensprosse	37

Wolfsbarsch & Edamame Apfel-Plankton, Queller, Tofutempura	26
oder	
Fledermausstück "Kraichgauer Schwein" & Fregola Sarda Paprika, Bärlauchknospen, Rauch	26 48

Taube & Artischocke Rotweinnudeln, Pistazie	32 54
oder	
Milchlammschulter & Polenta Gremolata, Schalotte im Salzteig, alter Balsamico	51

Piura Porcelana Schokolade & Rumhimbeeren Soufflé, Himbeereis	24
oder	
Rhabarber & Champagner Gratiniertes Törtchen, Champagnereis, Baiser	24
7-Gang-Menü - Dessert zur Wahl	148
5-Gang-Menü - zweiter Zwischengang, Hauptgang, Dessert zur Wahl	108

KÄSEEMPFEHLUNG

Käse vom Wagen

26