



## WIR EMPFEHLEN:

Zum Aperitif:

„R“ De Ruinart  
0,1l 22

Ruinart Rose  
0,1l 25

\*\*\*

7-Gang-Weinbegleitung 99

5-Gang-Weinbegleitung 82

(ein Glas pro Gang)

2015

Henkenberg Grauburgunder GG

Weingut Salwey

Baden, Deutschland

2017

Riesling „RS“

Weingut Schloss Neuweier

Baden, Deutschland

2017

Sauvignon Blanc -S- Fume

Bassermann-Jordan

Pfalz, Deutschland

2017

Eichelberg Weissburgunder GG

Weingut Heitlinger

Baden, Deutschland

2018

O'LILLO

Baracchi

Toskana, Italien

2017

Malterdinger Spätburgunder

Weingut Huber

Baden, Deutschland

*Gourmet-Wasserempfehlung:*

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



## RALPH KNEBEL & PETER KUBACH

### EMPFEHLEN:

**Paprika & Zwetschge**  
Gepresste Terrine, Chutney, gebeizter Heilbutt 36

\*\*\*\*\*

**Rotbarbe & Kichererbse**  
Lauwarmer Salat, Johannisbeertomate,  
Gewürzjoghurt 36

\*\*\*\*\*

**Flusskrebs & Senfeis**  
 Mastente Charentais-Melone,  
Brunnenkresse-Salat 45

oder

**„Hofgut Silva“ Schwein & Spinat**  
Szegediner Gulasch, Edelstück, Spinatknödel 35|50

\*\*\*\*\*

**Seezunge & Albatrüffel**  
Cremespinat, Kartoffelstampf 42|62

oder

**Reh & Nuss**  
Blumenkohl<sup>3</sup>, Dobos 58

\*\*\*\*\*

**Beni Wild Harvest & Birne**  
Soufflé, pochierte Williamsbirne, Langpfeffereis 23

oder

**Fragolinotraube & Tahiti-Vanille**  
Süppchen, Sorbet, Marzipanbiskuit 23

7-Gang-Menü - Dessert zur Wahl 158

5-Gang-Menü - zweiter Zwischengang,  
Hauptgang und Dessert zur Wahl 118

**Bries & Kartoffel**  
Cordon Bleu „Vera Pagliettina“, Pommes

56

\*\*\*\*\*

#### Petersfisch & Fenchelheu

1. Fenchel<sup>3</sup>, Safranschlutzkrapfen,  
San Daniele-Schinkenjus

2. Fenzelessenz, Rotweinpappardelle

Für zwei Personen  
in zwei Gängen serviert  
64 pro Person

**Käseauswahl von Affineur Waltmann**  
Käse vom Wagen

3 Stück 16

5 Stück 25

nach Herzenslust 35