



UNSER SOMMELIER BRUNO E. CRAVEIRO

EMPFIEHLT:

Zum Aperitif:

Champagne Roederer Brut 0,1l 18

Champagne Bricout Rose Brut 0,1l 18

7-Gang-Weinbegleitung 79

5-Gang-Weinbegleitung 65

Zum Beispiel:

2017

Rosé

Château St. Michelle, USA

2016

Pinot Blanc GG

Eichelberg „Grosse Lage“

Weingut Heitlinger, Kraichgau

2017

Morgon

„Côte du Py“

Jean Foillard, Beaujolais

2016

Guidolberto

Tenuta San Guido, Toskana

2003

Saarburger Rausch

Riesling Auslese

Forstmeister Geltz-Zilliken, Mosel



RALPH KNEBEL & PETER KUBACH

EMPFEHLEN:

Thunfisch & Monte Ziego Melone, Ziegenfrischkäsesud	36

Sardine ³ & Paprika Gurke	32
oder	
Calamaretti & Artischocke Barigoule, Tomaten-Brotsalat, Basilikumöl	32

Seezungenroulade & Sauerkraut schwarze Nuss	56
oder	
Taube & Gänseleber Apfel, Schupfnudel, Gölles Xa	54

Färsen „Müritz“ & Schniederspaetle Rinderrücken, Petersilienwurzel, Birne	52

Hibiskus & Vodka Hibiskussud, Vodka-Lemon Sorbet, Sauerrahmmousse	24
oder	
Mallorquinischer Pfirsich & Mandel Pfirsichtarte, Mandeleis, Himbeere	24
7-Gang-Menü - Dessert zur Wahl	148
5-Gang-Menü - zweiter und dritter Zwischengang, Dessert zur Wahl	108

KÄSEEMPFEHLUNG

Käse vom Wagen