



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

unter anderem:

2015

Chardonnay „Franz Anton“

Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

2003

Saarburger Rausch

Riesling Spätlese

Forstmeister Geltz Zilliken, Mosel

2011

Château de Fonbel

Grand Cru

St. Emilion, Bordeaux

2015

Château Roumieu

Sauternes, Bordeaux



RALPH KNEBEL & PETER KUBACH

EMPFEHLEN:

Kalb & Morchel Pochiertes Kalbsfilet, Kalbskopf, dicke Bohnen	30

„Birnbauts“ Saibling & Tellerzwiebel Kokosnusscreme, schwarzer Amaranth, Eisenkrauttee	30

Taschenkrebs & Jakobsmuschel Kohlrabi, Bärlauch, Pomelo	32
oder	
Seezunge & Rote Bete Risotto, Lardo „Hofgut Silva“, Gorgonzola	32

Zweierlei Lamm & Whiskey Karotten Rücken und Navarin, Kartoffelflan	55
oder	
Rinderfilet & Herzog Kaffee Kaffeekruste, Topinambur, Rumrosinenjus	58

Vanille & Rhabarber Mousse, Crêpe, Parfait	24
oder	
Piura Porcelana Schokolade & Rumhimbeeren Soufflé, Himbeereis	24
7-Gang-Menü - Dessert zur Wahl	148
5-Gang-Menü - Erster Zwischengang, Hauptgang, Dessert zur Wahl	108

KÄSEEMPFEHLUNG

Käse vom Wagen

26