



## UNSER SOMMELIER BRUNO E. CRAVEIRO

### EMPFIEHLT:

Zum Aperitif:

Champagner Louis Roederer Brut Premier 0,1l 18

Champagner Bricout Rose Brut 0,1l 18

\*\*\*

7-Gang-Weinbegleitung 79

5-Gang-Weinbegleitung 65

unter anderem:

2015

Albarinho de Ferreiro

Gerado Mendez, Galizien, Spanien

2015

Grauburgunder, trocken

Großes Gewächs „Abtsberg“

Weingut von und zu Frankenstein, Ortenau

2014

Spätburgunder, trocken

„Alte Reben“

Fritz Wassmer, Markgräferland

2011

Villa Symposia

„l' Equilibre“

Languedoc, Frankreich

2017

Sauvignon Blanc

„Sweetheart“

Oliver Zefer, Pfalz



## RALPH KNEBEL & PETER KUBACH

### EMPFEHLEN:

<b>Thunfisch &amp; Pomelo</b> Dreierlei Fenchel, Tonkabohnenmarinade	32
*****	
<b>Auster &amp; Blaukraut</b> Blaukrautsud, Pumpernickelravioli	32
*****	
<b>Grießknödel &amp; Wintertrüffel</b> Feldsalatschaum, Trüffelsud, Sojaglace	29
oder	
<b>Steinbutt &amp; Royal Kaviar Berlin</b> Blumenkohl, Apfel	32
*****	
<b>Geräuchertes Rinderfilet &amp; Brunnenkresse</b> Essigzwetschge, Knollenziest, Rindermark	58
oder	
<b>Zweierlei Lamm &amp; Salzzwiebel</b> Rücken und Navarin, Parmesanschaum, Kartoffelflan	55
*****	
<b>Topfen &amp; grüne Tomate</b> gebackene Topfentasche und Sorbet grünes Tomaten - Apfelkompott	24
oder	
<b>Femmes Virunga &amp; Herzog Kaffee</b> Mousse, eingelegte Blutorangen und Eis	24
7-Gang-Menü - Dessert zur Wahl	148
5-Gang-Menü - Erster Zwischengang, Hauptgang, Dessert zur Wahl	108

### KÄSEEMPFEHLUNG

Käse vom Wagen

26