



RALPH KNEBEL & PETER KUBACH

EMPFEHLEN:

Seezunge & Kardamomblatt Artischocke, Mandarine, Passepierre	32

Europa Hummer & gefüllter Zampone Apfelchutney, Pistazie	32
oder	
Gelbflossenmakrele & Gingerbeer Rote Bete, Wan Tan	29

Taube & Kürbis Birne, Marone, Gänseleber	32

Dorade Royal & Bouillabaisse Rouilleravioli, Muscheln, Bronzefenchel	58
oder	
Reh & Sojaglace Koriandermayonnaise, Topfenknödel, Spitzkohl	55

Mohnsouffle & Cassisfeige Rotweineis	24
oder	
Quittenravioli & Kräutersalat Gewürzbroteis	24
7-Gang-Menü - Dessert zur Wahl	148
5-Gang-Menü - Erster Zwischengang, Hauptgang, Dessert zur Wahl	108

KÄSEEMPFEHLUNG

Fourme d' Ambert-Eis, Muskatellersüppchen

18

Käse vom Wagen

26



UNSER SOMMELIER BRUNO E. CRAVEIRO

EMPFIEHLT:

7-Gang-Weinbegleitung 79

5-Gang-Weinbegleitung 65

unter anderem:

2015

Weiler Schlipf

Gutedel, trocken

Schneider, Markgräflerland

2016

Ungsteiner Herrenberg

Riesling „Ausblick“ trocken

Weingut Schmitt, Pfalz

2015

Merlot

Beringer Estate, USA

2013

Quinta do Vale Meao

Vintage Portwein

2013

Les Mirabelles

Vin Doux, France