

## ATELIER

## WEINBEGLEITUNG

2010  
Sauvignon Blanc  
Qualitätswein trocken  
Philipp Kuhn, Pfalz  
8,50

2010  
Riesling Hermannshöhle  
Qualitätswein Grosses Gewächs  
Weingut Dönnhoff, Nahe  
14,00

2006  
Clos Baquey  
Domaine Elian da Ros  
Côtes du Marmandais  
11,50

2002  
Wehlener Sonnenuhr  
Riesling Auslese  
J. J. Prüm, Mosel  
13,50

Weinbegleitung für fünf Gänge 59,00  
Weinbegleitung für vier Gänge 47,50

Ein Glas 0,1 pro Gang  
Jedes weitere Glas erlauben wir uns, Ihnen separat zu berechnen.

## ATELIER FÜNF

Terras Major Morgan Ranch Wagyu  
mit Imperial Zuchtkaviar und grünem Rettich

Petersfisch  
mit Gewürzjoghurt und Dal

Tiroler Kaiserkalb  
Filet und Niere mit Wirsing

Rohmilchkäse  
von Maître Affineur Waltmann

Tarocco  
mit Topfen und Vanille

Menü in fünf Gängen 90,00  
Menü in vier Gängen ohne Käse von Maître Affineur Waltmann 80,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro

## WEINBEGLEITUNG

2010

Pinot Auxerrois „H“ Vieilles Vignes  
Domaine Josmeyer, Elsass  
10,50

2009

Bogle Sauvignon Blanc  
Bogle Winery, Kalifornien  
8,00

2009

Dirmsteiner Mandelpfad  
Riesling Grosses Gewächs  
Weingut Knipser, Pfalz  
10,50

2010

Chardonnay Hamilton Russell  
Hamilton Russell Winery, Südafrika  
11,00

2008

Oberrotweiler Kirchberg  
Spätburgunder Grosses Gewächs  
Weingut Salwey, Baden  
17,00

2008

Gewürztraminer „Vignoble d`E“  
Domaine Ostertag, Elsass  
5 cl 5,00

2010

Clos Uroulat Jurancon  
Domaine Charles Hours  
Jurancon  
16,00

Weinbegleitung für sieben Gänge 78,00

Weinbegleitung für sechs Gänge 67,00

Weinbegleitung für fünf Gänge 62,00

Ein Glas 0,1 pro Gang

Jedes weitere Glas erlauben wir uns, Ihnen separat zu berechnen

## ATELIER SIEBEN

Abalone und GILLARDEAU-Auster  
mit Gurke und Ziegenjoghurt

Geangelter Skrei  
mit Rindermark und Raf-Tomate

Rote Tiefseegarnele  
mit Blutorange und Fenchel

Froschschenkel  
mit Artischocke und Kopfsalat

Hällisches Milchferkel  
mit Erdmandel und Gerstengraupen

Munster  
mit Apfel und Sauerkraut

Palmer Mango  
mit Valrhona Tainori 64%

Menü in sieben Gängen 135,00  
Menü in sechs Gängen ohne Froschschenkel 125,00  
Menü in fünf Gängen ohne Froschschenkel und Munster 118,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro