

## **Apéro**

**Pumpernickelbrot • Frischkäse • Apfel • Haselnuss**

PetNat / Gilles Wicky, Jura, Frankreich

## **Abendessen**

**Geräucherter Bio Lachs • Spinat • Muskatnuss • Kürbis-Velouté**

Cabrils / Bota Nostra, Rousillon, Frankreich

**Wacholder • gebeiztes Rindfleisch • rote Beete**

**Tellicherry-Pfeffer**

Tsolikouri / Gotsa, Georgien

**Am Stück gegarter Kalbsrücken • Quittenjus • Walnuss-Gnocchi**

**Blumenkohlgemüse • Felchlin Bitterschokolade**

Mondeuse Vin de Savoie AOC / Marie & Florian Curtet

Savoie, Frankreich

**Käseauswahl • Chutney • Früchtebrot**

Arbois-Pupillin AOC Savagnin / Domaine Overnoy-Crinquand

Jura, Frankreich

**Zwetschgenelixier • pochierte Zwetschgen**

**Zimt-Gravensteiner Apfel-Eis**

Grenère vdf / Domaine Bourdic, Languedoc, Frankreich

**CHF 139 pro Person**

(inkl. Apéro, 5-Gang Menu, Weinbegleitung, Basler Wasser mit/ohne, Kaffee)

Anmeldung über [restaurant@krafftbasel.ch](mailto:restaurant@krafftbasel.ch) oder

T 061 690 91 30

Rheingasse 12, 4058 Basel, T +41 61 690 91 30

[www.krafftbasel.ch/restaurant](http://www.krafftbasel.ch/restaurant)

