



SCHLOSSBERG MENÜ

Amuse Bouche



Kartoffel und Trüffel

Gänseklein | Rauchige confierte Drillinge | Schalottenstreusel



Meerwolf

Gulaschsaft | karamellisierte Zwiebel | bunte Bohnen



Soft Shell Crab in Sake Tempura

Curry-Dashi-Bouillon | asiatisches Gemüse | Thai Mango



Jakobsmuschel

Tomaten Minestrone | Bronzefenchel | Haferwurzel | Garganelli



Murgtaler Rehrücken in der Feigen- Maccadamiakruste

Johannisbeer Pfefferjus | Butternuss Kürbis



Geifertshofener Heumilchkäse

Roscoff Zwiebel | Apfelmarmade | Piment | Käsechips



Steckrübenkompott

Pflaumeneis | Vanillebaiser | Malzbonbon



Rambutan und Trauben

Kokosnuss | Oliven | Prelibato



Petit Fours

8 Gänge 230€

7 Gänge 210€

6 Gänge 195€

5 Gänge 179€



VEGETARISCH

Amuse Bouche

☞ ☞

Artischockenherz

Rote Beete | Fenchelpollen | Roggensaar

☞ ☞

Rosenkohl Praline

Moosbeere | Trompetenpfefferlinge | Kartoffelmignon | Fregola Sarda

☞ ☞

Zucchini Spaghetti

Kombunage | Zitrusfrüchte-Hollandaise | Knuspriger Emmerreis

☞ ☞

Petersilienwurzel Chiboust

Schwarzer Trüffel | Vulkanspargel | Sanddorn

☞ ☞

Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen

☞ ☞

Butter | Brot | Honig

☞ ☞

Früchte Exotic

Agave | Pekannüsse | Orangenblütengel

☞ ☞

Petit Fours

7 Gänge 188€

6 Gänge 176€

5 Gänge 158€



WEINBEGLEITUNG

WEINBEGLEITUNG ZUM SCHLOSSBERG MENÜ

8 Gänge	100€
7 Gänge	90€
6 Gänge	80€
5 Gänge	70€

WEINBEGLEITUNG ZUM VEGETARISCHEN MENÜ

7 Gänge	90€
6 Gänge	80€
5 Gänge	70€