



SCHLOSSBERG MENÜ

Amuse Bouche



Balfego Thunfisch

Sesamplätzchen | Spargeltempura | Avocado



Seeteufel und Meeresfrüchte

Jalapeño Crisp | Maitake | Fenchelaioli



Carabiñero mit Shiitake Dashi

Gyoza | Kimchi | Pimiento de Corti



Rinderzunge

Camberti | spezielle Sauce | Alte Tomatensorten



Duroc Landschwein

Earl-Greysauce | Ahornengel | Grapefruit | Süßkartoffel



Erdbeere

Estragon | Buchweizen | Aji Amarillo



Aprikose mit grünen Mandeln

Himbeere | Oxalis | Limetten Kokos



Petit Fours

8 Gänge 230 €

7 Gänge 210 €

6 Gänge 195 €

5 Gänge 179 €



VEGETARISCH

Amuse Bouche



Mairübe

Koji | fermentierter Daikonrettich | Granny Smith



Bullhorn Paprika

Olivenkraut | St. Maure | Haselnüsse | Tomatenkaviar



Wilder Majoran und Sonnenblumenkernflips

gepickelte Gurke | Limettenmiso



Hörnchenkartoffeln geröstet

eingelegte Fenchelsamen | geräuchertes Pürree | Bachkresseöl
Kartoffelschalen



Rohmilchkäse

Maitre Affineur Waltmann



Walnüsse | Sellerie | Dillöl



Wassermelone

Thymianhonig | Buttermilch | Yuzu-Crémeux | Propolis



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€