



SCHLOSSBERG MENÜ

Amuse Bouche

☞ ☛

Gänseleber

Nashi Birne | Yuzu Baiser | Karamellierter Joghurt

☞ ☛

Weißer Thunfisch

Saure Kutteln | Portulak

☞ ☛

Schwarzwälder Lachsforelle

gepickelte Gurke | Räucheraal | Umeboshi

☞ ☛

St. Petersfisch

rote Burgunderjus | Spargel | Morcheln

☞ ☛

Wagyu Beef

Bratkartoffelsud | Gewürztomate | geräucherte Drillinge

☞ ☛

Bleu D´Auvergne

Karamellierte Banane | Chili | Portwein

☞ ☛

Japanische Mispel

Zitronen Verbene mit Balsamico | weiße Schokolade | Canache

☞ ☛

Holunderblüte mit Apfel

Amazake Reis | Holunderblütensorbet | Apfelgel

Reischips mit Opalis Schokolade

☞ ☛

Petit Fours

8 Gänge 230€

7 Gänge 210€

6 Gänge 195€

5 Gänge 179€



VEGETARISCH

Amuse Bouche

☞ ☞

Äbler Leisa

Sellerie | Fingerlime | Zitronengras

☞ ☞

Bachkresse

Bärlauchsprossen | Radieschen | Hörnchenkartoffeln

☞ ☞

Frühlingszwiebel

Eingemachte Roscoff Zwiebel | Apfel-Zwiebelkompott | Süße Zwiebel

☞ ☞

Morchel Bouchet

Spargelbutter | Rhabarber

☞ ☞

Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen

☞ ☞

Walnusskuchen

Feigen | Kaffee Kardamomschaum

☞ ☞

Rhabarber

Buchweizen | Estragon | Aji Amarillo

☞ ☞

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€