



# SCHLOSSBERG MENÜ

## Amuse Bouche



## Tataki vom Wagyu Beef

Pomelo | Garnele | Wasabi



## Meerwolf

Gulaschsaft | karamellisierte Zwiebel | bunte Bohnen



## Carabinero gegrillt

Chai Bisque | Futuro Melone | Shiso



## Balfego Thunfischbauch

Olivenjus | Sumach Zwiebel | Wasabicrunch



## Kotelette von der Taube

Amalfi Zitronenjus | Mais | Zucchiniblüte



## Alter Wengert mit Chicorée

Brioche Kruste | Weinbergpfirsich | Eigelb



## Heidelbeere

Sellerie | Gurke | Ingwer



## 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

☞ ☞

### **Bachkresse**

Bärlauchsprossen | Radieschen | Hörnchenkartoffeln

☞ ☞

### **Zucchini Spaghetti**

Kombounage | Zitrusfrüchte Hollandaise | Knuspriger Emmerreis

☞ ☞

### **Limonen Saitling auf marmorierter Nudel**

Karamelierte Molke | Zwiebelgewächse | Red Pearl Tomaten

☞ ☞

### **Rohmilchkäse**

Affineur Waltmann aus Erlangen

☞ ☞

### **Japanische Mispel**

Zitronen Verbene mit Balsamico | weiße Schokolade | Canache

☞ ☞

### **Pina Colada**

Zacaba Baba | Ananas | Kokosschaum

☞ ☞

### **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€ |