

## SCHLOSSBERG MENÜ

### Amuse Bouche



### Sashimi vom Färöer Lachs

Pink Grapefruit | wilder Reis



### Rotbarsch

Lardo di Colonnata

Buttermilch Emulsion | Pedro Ximénez

Kopfsalatherzen



### Balfego Thunfisch

Netz Melone | Bronzefenchel | Korianderkresse

Grüner Curry



### Flusskrebse

Vanille | Gurken | Risoninudeln



### Iberico Landschwein

#### Filet und Secreto

Sherry Zibebe | Roscoffzwiebeln | Süßkartoffel



### Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen



### Jordan Olive

Ananaskissen | Macadamiaeisparfait | Virunga Schokolade



### Murgsteine

Geeiste Birne | Verveinetee | Aschestaub | Wiesenkräuter



### Petit Fours

#### Weinbegleitung

95 €

85 €

75 €

65 €

#### Menüs

8 Gänge 182 €

7 Gänge 164 €

6 Gänge 152 €

5 Gänge 138 €

## VEGETARISCH

### Amuse Bouche



### Oliven Joghurt Emulsion

Alte Tomatensorten | Zitrusfrüchte  
Basilikum | gepfefferte Pistazien



### Wachtelei im Nest

Kaviar | Bohnen | Prelibato Essig



### Gelierter Canaroli Risottoreis

Lunario Zitrone |  
Balsamico Gurke |  
Süßkraut



### Parmesan Soufflé

Pimento de Padron | Poverade



### Grossetano

Gebratener gereifter Büffelmilchkäse  
Schafsmilchjoghurt  
Kampottpfeffer



### Walnuss | Staudensellerie | Holunderbirne

Dillöl



### Aprikosentarte

Champagnereis | Opaline |  
Blanc Manger | Himbeere



### Petit Fours

#### Weinbegleitung

85 €

75 €

65 €

#### vegetarische Menüs

7 Gänge 158 €

6 Gänge 145 €

5 Gänge 130 €