

SCHLOSSBERG MENÜ

Amuse Bouche

☞ ☛

Blauer Hummer

Avocado | Mandarine | Pimento Salsa

☞ ☛

Wolfsbarsch mit Yuzu

Algencroustini | Kaviar | Vongole

☞ ☛

Bachforelle

Sauerrahmkutteln | Verbene Essig Crunch
Portulakkartoffeln

☞ ☛

Trüffel Dashi

Schweinenacken | Chinakohl

☞ ☛

Black Angus Short Rib

Mark Kartoffeln | Ochsenchwanz | Tropeazwiebel

☞ ☛

Die andere Karotte

Propolis | Pekannüsse | Wodka

☞ ☛

Birne und Eisenkraut

Zitronen Meringue | Williamsbirnensorbet | prickelnde Birnenperlen

☞ ☛

Schwarzenberger Nusstörtchen

Walnuss | Earl Grey Pflaume | Bauernmilcheis | Ahorn-Flakes

☞ ☛

Petit Fours

VEGETARISCH

Amuse Bouche



Roseval Kartoffel geräuchert

Buttermilch | Lupinenmiso | Tofu



Gebrannter Lauch

Erbse | Buchenpilze | Sandelholzcreme



Rote Bete

Flageolet | karamellierte Zwiebelsud | Fourme d'Ambert



Spargel mit Misolupine

Rhabarber | Cordyceps | Risoni Risotto



Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen



Baumtomaten

Honigwabe | Mandel Financier
Exotisches Früchte Sorbet



Soufflierte Maltesers Schokolade

Malz | Haselnuss | Karamell



Petit Fours

WEINBEGLEITUNG

WEINBEGLEITUNG ZUM SCHLOSSBERG MENÜ

95 €	8 Gänge 195€
85 €	7 Gänge 175€
75 €	6 Gänge 160€
65 €	5 Gänge 145€

WEINBEGLEITUNG ZUM VEGETARISCHEN MENÜ

85 €	7 Gänge 168 €
75 €	6 Gänge 155 €
65 €	5 Gänge 138 €