



Amuse Bouche

🍷 🍷

Blauer Hummer

Avocado | Aji Amarillo | Kumquats | Zitrusfrüchte-
Tonicsud

🍷 🍷

Seeteufel mit Amazake

Ponzu | Miso | Edamame

🍷 🍷

Jakobsmuschel mit Haselnüssen

Holunder | Sellerie | Pfifferlinge

🍷 🍷

Gelbflossenmakrele

Safran Aioli | Meeresgrün | Wasabiperlen |
Sesamcrunch

🍷 🍷

Stubenküken im Apfelholzrauch

Gänseleber | Lauchzwiebeljus | Currybrioche |
Enokipilze

🍷 🍷

Alter Wengert

Poverade | Kaffee

🍷 🍷

Aprikose mit Agave

Amalfizitrone | Pekannuss | Estragon

🍷 🍷



Birne und Eisenkraut

Zitronen Meringue | Williamsbirnensorbet |
prickelnde Birnenperlen



Petit Fours

8 Gänge 205€

7 Gänge 185€

6 Gänge 170€

5 Gänge 155€

Weinbegleitung zum Schlossberg Menü

8 Gänge 100€

7 Gänge 90€

6 Gänge 80€

5 Gänge 70€

VEGETARISCH

Amuse Bouche



Pfifferlinge

Gebeiztes Eigelb | Bohnenpanaché
Johannisbeeren



Auszug von Sommergemüse

Tomaten | Aubergine | Basilikum



Tatar von Kartoffel mit Liebstöckel

Erbsen | Wachtelei | fermentierte Steinpilzessenz



Baumtomate

Rotes Kirchererbseneis | Chili Con Carne |
Koriander | Kaffee



Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen



Simply White

Kirschen | grüne Oliven | Romsarie | Magermilch



Waldboden

Murgsteine | Waldbeeren | Virungaerde



Petit Fours

7 Gänge 168€

6 Gänge 155€

5 Gänge 138€



Weinbegleitung zum Schlossberg Menü

7 Gänge 90€

6 Gänge 80€

5 Gänge 70€