



SCHLOSSBERG MENÜ

Amuse Bouche



Flusszander im Bachkressemantel

Linsenkaviar | Zwiebel-Senf Dressing | Kopfsalat



Tintenfischcocktail

Totanis | Sepia | Calamari



Wolfsbarsch mit Yuzu

Algencroustini | Kaviar | Rotschwanzgarnele



Jakobsmuschel

Tomaten Minestrone | Bronzefenchel | Haferwurzel | Garganelli



Somafer Milchlamm

Harissa Ingwerjus | Okra Tempura | Goldmispel



Geifertshofener Heumilchkäse

Roscoff Zwiebel | Apfelmarmade | Piment | Käsechips



Steckrübenkompott

Pflaumeneis | Vanillebaiser | Malzbonbon



Mate

Simply White | Kombucha | Kristallisierte Blätter



Petit Fours

8 Gänge 230€

7 Gänge 210€

6 Gänge 195€

5 Gänge 179€



VEGETARISCH

Amuse Bouche



Fermentierter grüner Spargel

Estragon Emulsion | Amalfi Zitrone | kandierter Sesam



Ochsenherztomate confiert

Kampot Pfeffersteine | Gurkenponzu | Bachkresse



Karamellierte Essence von Chipolinzwiebeln

Morcheln | Erbsen | Agria Kartoffeln



Gyoza mit Kimchi

Stengelkohl-Risotto | Goldapfel | Kräuter Pistou



Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen



Butter | Brot | Honig



Früchte Exotic

Agave | Pekannüsse | Orangenblütengel



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€