



# SCHLOSSBERG MENÜ

## Amuse Bouche



## Meerwolf mit Bachkresse

Champignons | Birne | Einkornreis



## Lachsforelle confiirt

Tomatenessence | Kaviar | Sauerklee



## Bretonischer Steinbutt

Yaroma Kraut saft | Kapern | Limette



## Melatte Taube

Spitzmorchel | Bärlauch | Agria Kartoffel



## Crépinette vom Somafer Lammkotelette

Schmorrübe | Rhabarber | Olivenkraut



## Perauld de Cabasse

Birne | Brezelcrunch | Haselnüsse



## Akazienhonigeis

Guavennudeln | Frozen Exotic

Piment | Maracujagel



## Rhabarber und Erdbeeren

Mango Kombuchasorbet | Karamelisierter Fumet

Ivoire Schokoladen Ganache



## Petit Fours



# VEGETARISCH

## **Amuse Bouche**

☞ ☞

## **Sellerie Dim Sum**

Macis Tofu | Morchel | Edamame

☞ ☞

## **Im Ziegenmilch pochiertes Eigelb**

Portulak | Tomaten Relish | Karamalisierte Milch

☞ ☞

## **Spargel Mosaik**

Gribiche | Pumpnickel | Spargel Tempura

☞ ☞

## **Ochsenherztomate**

Pinienkerne Risotto | Creme von Auberginenschale | Jordan Olive  
Gewürzbrot | Parmesanhollandaise

☞ ☞

## **Rohmilchkäse**

Affineur Waltmann aus Erlangen

☞ ☞

## **Virunga Moelleux**

Holunderblüte | Brombeere | Johannisbeerbaiser  
Mandelmilch

☞ ☞

## **Kir Royal**

Kalamansi Sorbet | Pampelmuse | Opaline

☞ ☞

## **Petit Fours**



## WEINBEGLEITUNG

### WEINBEGLEITUNG ZUM SCHLOSSBERG MENÜ

98 €	8 Gänge 187€
88 €	7 Gänge 169€
78 €	6 Gänge 157€
68 €	5 Gänge 143€

### WEINBEGLEITUNG ZUM VEGETARISCHEN MENÜ

88 €	7 Gänge 158 €
78 €	6 Gänge 145 €
68 €	5 Gänge 130 €