



SCHLOSSBERG MENÜ

Amuse Bouche



Flusszander Bachkressemantel

Linsenkaviar | Zwiebel-Senf Dressing | Kopfsalat



Tintenfischcocktail

Totanis | Sepia | Calamari



Königsbarsch

Lakritz | Schwarzer Knoblauch | Fenchelpollen



Jakobsmuschel

Tomaten Minestrone | Bronzefenchel | Haferwurzel | Garganelli



Somafer Lammschulter

Harissa Ingwerjus | Okra Tempura | konfierte Aprikose



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

☞ ☞

Artischockenherz

Rote Beete | Fenchelpollen | Roggensaar

☞ ☞

Rosenkohl Praline

Moosbeere | Trompetenpfefferlinge | Kartoffelmignon | Fregola Sarda

☞ ☞

Zucchini Spaghetti

Kombunage | Zitrusfrüchte-Hollandaise | Knuspriger Emmerreis

☞ ☞

Petersilienwurzel Chiboust

Schwarzer Trüffel | Vulkanspargel | Sanddorn

☞ ☞

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€