

## SCHLOSSBERG MENÜ

### Amuse Bouche



### Gänseleberflocken mit Sake

Rambutan | Anis Crunch | Gelbflossenmakrele | geröstete Macadamianüsse



### Tintenfischcocktail

Totanis | Sepia | Calamari



### Wolfsbarsch mit Yuzu

Algencroustini | Kaviar | Rotschwanzgarnele



### Jakobsmuschel

Tomaten Minestrone | Bronzefenchel | Haferwurzel | Garganelli



### Melatte Taube mit Spitzmorchel

Erbsen | confierte Perlzwiebeln | Nussbutterkartoffeln



### 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 | Schwarzwurzel | 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€