



SCHLOSSBERG MENÜ

Amuse Bouche



Gänseleber

Nashi Birne | Yuzu Baiser | Karamellierter Joghurt



Gillardeau Auster

Dashi Royale | Kaviar | Galgantwurzelsud



Kalbsbriesnuss

Karamellierter Spitzkohl | Kürbis | Nußbutter



Gelbflossenmakrele

Safran Aioli | Meeresgrün | Wasabiperlen | Sesamcrunch



Murgtaler Rehrücken in Zwiebeljus

Rote Beete Waffeln | Pflaumenpralinen



Alter Wengert

Poverade | Kaffee



Granny Smith Apfel

Kokosnuss | Litschi | Shiso | Johannisbeeressig



Aprikose mit Agave

Amalfizitrone | Pekannuss | Estragon



Petit Fours

8 Gänge 205€

7 Gänge 185€

6 Gänge 170€

5 Gänge 155€



VEGETARISCH

Amuse Bouche



Semmelstoppelpilze

Gebeiztes Eigelb | Bohnenpanaché | Johannisbeeren



Rosette von Sellerie und Birne

Trüffel | Buchweizen | karamelisierter Gemüsesud



Topinambur

Buttermilch | Romanasalat | Ingwer | gepickelte Schalotte



Schwarzwurzel „Wellington“

Geräucherte Marone | Hagebuttenhollandaise | fermentierte Moosbeere



Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen



Simply White

Kirschen | grüne Oliven | Rosmarin | Magermilch



Waldboden

Murgsteine | Waldbeeren | Virungaerde



Petit Fours

7 Gänge 168€

6 Gänge 155€

5 Gänge 138€

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€