



## SCHLOSSBERG MENÜ

### Amuse Bouche



### Austern Poget N° 1

Dulse Algen | Oscietra Kaviar | Apfelmolke | Wasabi



### Tintenfischcocktail

Totanis | Sepia | Calamari



### Langouste Tristan

Bouillabaisse | Pimiento de Corti | Avocado



### Bellota Rippenfleisch

Bachkresse | Holunder | Kaviar



### Challans Ente

Goldmispel | Staudensellerie | Armer Ritter



### Ziegenkäse Melange

Briquette Blanche | Vanille | Oliven | Stachelbeere



### Aprikose

Lavendel | Amarettini | Zitronenpfeffernüsse



### Bauernmilch, Wildapfel, Blutwurz

Honig | karamellisierte Schokolade



### Petit Fours

**8 Gänge 230€**

**7 Gänge 210€**

**6 Gänge 195€**

**5 Gänge 179€**

## VEGETARISCH

### Amuse Bouche

☞ ☞

### Gelbe Beete

Yam Bohne | Pink Grapefruit | Matsubadaki

☞ ☞

### Ochsenherztomate confiert

Kampotpfeffersteine | Gurkenponzu | Bachkresse

☞ ☞

### Zucchini Inspiration

Ingwer | Kokos Koriander | Vadouvan | gestockte Sesammilch

☞ ☞

### Tortellini mit wildem Oregano

Gemüseessenz aus dem Rauch | Frische Mandeln  
alte Tomatensorten

☞ ☞

### Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen

☞ ☞

### Manzano Banane

Tonkabohne | Sesamball | konfierte Zitrone | Guaven Bananeneis

☞ ☞

### Papaya mit Boar Gin

Pekannuss Späne | Ingwereis | Orangenblüten Caramel

☞ ☞

### 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€