



# SCHLOSSBERG MENÜ

## Amuse Bouche

☞ ☛

## Blauer Hummer

Avocado | Mandarine | Pimento Salsa

☞ ☛

## Wolfsbarsch mit Yuzu

Algencroustini | Kaviar | Vongole

☞ ☛

## Bachforelle

Sauerrahmkutteln | Verbene Essig Crunch  
Portulakkartoffeln

☞ ☛

## Trüffel Dashi

Schweinenacken | Chinakohl

☞ ☛

## Black Angus Short Rib

Mark Kartoffeln | Oxenschwanz | Tropeazwiebel

☞ ☛

## Die andere Karotte

Propolis | Peakanüsse | Wodka

☞ ☛

## Birne und Eisenkraut

Zitronen Meringue | Williamsbirnensorbet | prickelnde Birnenperlen

☞ ☛

## Schwarzenberger Nusstörtchen

Walnuss | Earl Grey Pflaume | Bauernmilchreis | Ahorn-Flakes

☞ ☛

## Petit Fours



## VEGETARISCH

### **Amuse Bouche**



### **Roseval Kartoffel geräuchert**

Buttermilch | Lupinenmiso | Tofu



### **Gebrannter Lauch**

Erbse | Buchenpilze | Sandelholzcreme



### **Rote Bete**

Flageolet | karamellierte zwiebelsud | Fourme d'ambert



### **Maronencanneloni mit Dattelkirsche**

Kräuterseitlinge | karamellierte Mandeln | konfierte Portweinquitte



### **Rohmilchkäse**

Affineur Waltmann aus Erlangen



### **Baumtomaten**

Honigwabe | Mandel Financier  
Exotisches Früchte Sorbet



### **Soufflierte Maltesers Schokolade**

Malz | Haselnuss | Karamell



### **Petit Fours**



## WEINBEGLEITUNG

### WEINBEGLEITUNG ZUM SCHLOSSBERG MENÜ

95 €	8 Gänge 195€
85 €	7 Gänge 175€
75 €	6 Gänge 160€
65 €	5 Gänge 145€

### WEINBEGLEITUNG ZUM VEGETARISCHEN MENÜ

85 €	7 Gänge 168 €
75 €	6 Gänge 155 €
65 €	5 Gänge 138 €