

# SCHLOSSBERG MENÜ

## Amuse Bouche

☞ ☞

## Carabinero mit Amalfizitrone

Erdbeere | Rhabarber | Waldmeister

☞ ☞

## Seeteufel mit Amazake

Ponzu | Miso | Edamame

☞ ☞

## Jakobsmuschel mit Haselnüssen

Holunder | Sellerie | Morcheln

☞ ☞

## Glasierter Aal

geräucherte Consommé | Eiszapfen

☞ ☞

## Kasseler vom Somafer Lammrücken

Pistazienpesto | Ziegenjoghurt | Parmesan Pastille

☞ ☞

## Alter Wengert

Pomerade | Kaffee

☞ ☞

## Birne und Eisenkraut

Zitronen Meringue | Williamsbirnensorbet | prickelnde Birnenperlen

☞ ☞

## Schwarzenberger Nusstörtchen

Walnuss | Earl Grey Pflaume | Bauernmilcheis | Ahorn-Flakes

☞ ☞

## Petit Fours

## VEGETARISCH

### Amuse Bouche



### Roseval Kartoffel geräuchert

Buttermilch | Blutampfer | Tofu



### Gebrannter Lauch

Erbse | Buchenpilze | Sandelholzcreme



### Tatar von Kohlrabi mit Liebstöckel

Erbsen | Wachtelei | fermentierte Pilzessenz



### Spargel mit Misolupine

Rhabarber | Cordyceps | Risoni Risotto



### 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 €