



SCHLOSSBERG MENÜ

Amuse Bouche

☞ ☞

Balfego Thunfisch

Sesamplätzchen | Spargeltempura | Avocado

☞ ☞

Seeteufel und Meeresfrüchte

Jalapeño Crisp | Maitake | Fenchelaioli

☞ ☞

Carabiñero mit Shiitake Dashi

Gyoza | Kimchi | Pimiento de Corti

☞ ☞

Rinderzunge

Camberti | spezielle Sauce | Alte Tomatensorten

☞ ☞

Duroc Landschwein

Earl-Greysauce | Ahorngel | Grapefruit | Süßkartoffel

☞ ☞

Cashel Blue Fermier

Sauerampfer | Nussbutter-Kartoffelschaum

☞ ☞

Erdbeere

Estragon | Buchweizen | Aji Amarillo

☞ ☞

Grüner Rhabarber

Weizengrasssaft | Vogelmiere | Balsamicoperlen | Rhabarberrahm

☞ ☞

Petit Fours

8 Gänge 230 €

7 Gänge 210 €

6 Gänge 195 €

5 Gänge 179 €

VEGETARISCH

Amuse Bouche

☞ ☞

Mairübe

Koji | fermentierter Daikonrettich | Granny Smith

☞ ☞

Bullhorn Paprika

Olivenkraut | St. Maure | Haselnüsse | Tomatenkaviar

☞ ☞

Wilder Majoran und Sonnenblumenkernflips

gepickelte Gurke | Limettenmiso

☞ ☞

Hörnchenkartoffeln geröstet

eingelegte Fenchelsamen | geräuchertes Pürree | Bachkresseöl
Kartoffelschalen

☞ ☞

Rohmilchkäse

Maitre Affineur Waltmann

☞ ☞

Walnüsse | Sellerie | Dillöl

☞ ☞

Wassermelone

Thymianhonig | Buttermilch | Yuzu-Crémeux | Propolis

☞ ☞

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€