



SCHLOSSBERG MENÜ

Amuse Bouche

🍷 🍷

Bachsaibling

Vogelmiere | schwarzer Rettich | Camberti Schinken

🍷 🍷

Skrei mit Gänseleber

Yuzu | Miso | Chilli

🍷 🍷

Kaisergranat

Amalphi Zephir | gebratener Blumenkohl | Pinienkerne

🍷 🍷

Juvenil Ferkel

Räucheraal | Gemüsezwiebel | Bratapfel | Quendel

🍷 🍷

Crépinette vom Somafer Lammkotelette

Schmorrübe | Rhabarber | Olivenkraut

oder

Perlhuhn

Marone | Trüffel | Aron Trauben | Yaroma Kohl

🍷 🍷

Vacherin Mont d'Or

Birne | Brezelcrunch | Haselnüsse

🍷 🍷

Akazienhonigeis

Guavennudeln | Frozen Exotic

Piment | Maracujagel

🍷 🍷

Banane

Stickyreis mit Kokos | Ananas Limetten Sorbet | Popcornschnee

🍷 🍷

Petit Fours



VEGETARISCH

Amuse Bouche

🍷 🍷

Sellerie Dim Sum

Macis | Tofu | Morchel | Edamame

🍷 🍷

Terriyaki Ravioli

Kürbis Croustini | Cranberry

🍷 🍷

Spargel Mosaik

Gribiche | Pumpernickel | Spargel Tempura

🍷 🍷

Topinambur mit Tannenasche

Rote Zwiebel | Vivalto Weizen | Sonnenblumensud

🍷 🍷

Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen

🍷 🍷

Virunga Moelleux

Hollunderblüte | Brombeere | Johannisbeerbaiser

Mandelmilch

🍷 🍷

Kir Royal

Kalamansi Sorbet | Pampelmuse | Opaline

🍷 🍷

Petit Fours



WEINBEGLEITUNG

WEINBEGLEITUNG ZUM SCHLOSSBERG MENÜ

98 €	8 Gänge 187€
88 €	7 Gänge 169€
78 €	6 Gänge 157€
68 €	5 Gänge 143€

WEINBEGLEITUNG ZUM VEGETARISCHEN MENÜ

88 €	7 Gänge 158 €
78 €	6 Gänge 145 €
68 €	5 Gänge 130 €