



SACKMANN
Schlossberg
est. 1993



Menükarte
Restaurant Schlossberg



Schlossberg Menü

Amuse Bouche



Räucherstör und Kaviar

Banane | Bottarga | Blutampfer



Rotbarsch

Lardo di Colonatta | Buttermilch Emulsion

Pedro Ximenéx | Kopfsalatherzen



Balfego Thunfisch

Netz Melone | Bronzefenchel | Korianderkresse | Grüner Curry



Kaisergranat

Vanille | Gurke | Risoninudeln



Melatte Taube

Abon Traubenjus | Senfrüchte | Wurzelwerk



Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen



Frozen Gin V Sinne

Lemongrasöl | Ginger | Grapefruit



Jordan Olive

Ananaskissen | Macadamia Eisparfait | Virunga Schokolade



Petit Fours

		Wein
5 Gänge	138,- €	65,- €
6 Gänge	152,- €	75,- €
7 Gänge	164,- €	85,- €
8 Gänge	182,- €	95,- €

Vegetarisch

Amuse Bouche



Oliven Joghurt Emulsion

Alte Tomatensorten | Zitrusfrüchte | Basilikum | gepfefferte Pistazien



Wachtelei im Nest

Kaviar | Bohnen | Prelibato Essig



Gelierter Canaroli Risottoreis

Lunario Zitrone | Balsamico Gurke | Süßkraut



Bunte Beete

Salzige Beete | Petersilienwurzel | Weichselkirsche | Prelibato Essiggelee



Grossetano

Gebratener, gereifter Büffelmilchkäse | Schafsmilchjoghurt |
Kampottpfeffer



Heidelbeer Suprême

Confierte Stachelbeere | Mandel Sablé | Valrhona Dulcey Schokolade



Murgsteine

Geeiste Birne | Verveinetee | Aschestaub | Wiesenkräuter



Petit Fours

Vegetarische Menüs

5 Gänge
6 Gänge
7 Gänge

130,- €
145,- €
158,- €

Wein

65,- €
75,- €
85,- €