



SACKMANN

Schlossberg

est. 1993



Menükarte

Restaurant Schlossberg



Schlossberg Menü

Amuse Bouche



Gänseleber

Räucheraal | Granny Smith | Roscoffzwiebeln



Rotschwanzgarnele mit Fingerlime

Himbeeren | Salicorn | Mandel Yuzu Creme



Kabeljau mit Totanis

Tomaten | Basilikumgel | Fourme d'Ambert | Kartoffel Aioli



Nudeln von Rochenflügel

Terriyaki | Hummus | Papaya | Mashua



Rehmedaillon mit confierte Feige

Rindermark | Kampot Pfefferjus | Brezel-Kraut-Soufflé



Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen



Baby Banane mit Popcornschnee

Ananas | Mango Ravioli | Arborioeis



„Williams Christ Birne 2020“

	Menüs	Wein
5 Gänge	127,- €	65,- €
6 Gänge	142,- €	75,- €
7 Gänge	155,- €	85,- €
8 Gänge	172,- €	95,- €

Vegetarisch

Amuse Bouche



Nashi Birnen Tofu

Apfelselleriasalat | Avocadocreme | Wasabiöl



Pfifferling Gnocchi

Estragonlassi | Kohlrabicreme | Laucherde | grüner Spargel



Steinchampignon

Mairübe | Lakritzschaum | Tonkabohnenöl | Sonnenblumenkerne



Fermentierter Chinakohl

Süßkartoffel | Moosbeeren | Onsen Ei



Queso Manchego mit Piniensalsa

Tomberry | gestockte Büffelmilch | Senfkraut



Baba Gin

Gurke | Zitrone | Marone



Quitten Tarte Tatin

Ziegenkäse | Feige | Nußbuttereis



Petit Fours

	Menüs	Wein
5 Gänge	120,- €	65,- €
6 Gänge	135,- €	75,- €
7 Gänge	148,- €	85,- €