



SCHLOSSBERG MENÜ

Amuse Bouche

☞ ☞

Balfego Thunfisch

Sesamplätzchen | Spargeltempura | Avocado

☞ ☞

Jakobsmuschel Soufflé

Bottarga | Amalfi Zitrone | Madagascar Vanille

☞ ☞

Carabiñero mit Shiitake Dashi

Gyoza | Kimchi | Pimiento de Corti

☞ ☞

Wachtel und Kaviar

Buttermilch | Buchweizen | Blumenkohl | Eigelb

☞ ☞

Pörkelt vom Milchkalb

Grapefruit Segmente | Vulkanspargel | Lakritz

☞ ☞

Cashel Blue Fermier

Sauerampfer | Nussbutter Kartoffelschaum

☞ ☞

Papaya & Boar Gin

Pekannuss Späne | Ingweweis | Orangenblüten Caramel

☞ ☞

Grüner Rhabarber

Weizengrassaft | Vogelmiere | Balsamico Perlen | Rhabarber Rahm

☞ ☞

Petit Fours

8 Gänge 230€

7 Gänge 210€

6 Gänge 195€

5 Gänge 179€

VEGETARISCH

Amuse Bouche

☞ ☞

Mairübe

Koji | fermentierter Daikonrettich | Granny Smith

☞ ☞

Erbsen in Zitrusbrühe

Schmortomaten | Avocado | Zuckerschoten

☞ ☞

Jerusalem Artischocke

Wintertrüffel | Bergampfer

☞ ☞

Hörnchenkartoffeln geröstet

eingelegte Fenchelsamen | geräuchertes Pürree | Bachkresseöl
Kartoffelschalen

☞ ☞

Rohmilchkäse

Maitre Affineur Waltmann

☞ ☞

Walnüsse | Sellerie | Dillöl

☞ ☞

Bauernmilch, Wildapfel, Blutwurz

Honig | karamellierte Schokolade

☞ ☞

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€