



SACKMANN
Schlossberg
est. 1993



Menükarte
Restaurant Schlossberg



Schlossberg Menü

Amuse Bouche



Räucherstör und Kaviar

Banane | Bottarga | Blutampfer



Rotbarsch

Lardo di Colonatta | Buttermilch Emulsion

Pedro Ximenéz | Kopfsalatherzen



Weißer Trüffel

Portweinei | Urkornreis | Portulakartoffeln



Flusskrebse

Vanille | Gurke | Risoninudeln



Rehnüsschen mit Sanddornbeeren

Gänseleber | Steinpilzgyoza | Petersilienwurzel



Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen



Frozen Gin V Sinne

Lemongrasöl | Ginger | Grapefruit



Jordan Olive

Ananaskissen | Macadamia Eisparfait | Virunga Schokolade



Petit Fours

5 Gänge
6 Gänge
7 Gänge
8 Gänge

138,- €
152,- €
164,- €
182,- €

Wein

65,- €
75,- €
85,- €
95,- €

Vegetarisch

Amuse Bouche



Salat von alten Tomatensorten

Limonenjoghurt | Basilikumgel | Büffel Bill



Wachtelei im Nest

Kaviar | Bohnen | Prelibato Essig



Gelierter Canaroli Risottoreis

Lunario Zitrone | Balsamico Gurke t



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,- €