



SACKMANN
Schlossberg
est. 1993



Menükarte
Restaurant Schlossberg



Schlossberg Menü

Amuse-Bouche



Räucherstör und Kaviar

Banane | Bottarga | Blutampfer



Dorade Royale

Chicorée | Pimento Aioli | Buddhas Hand



Weißer Trüffel

Portweinei | Urkornreis | Portulakkartoffeln



Eismeergarnele

Amalfi Zephir | Korinthen | gebratener Blumenkohl



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

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

Vegetarisch

Amuse-Bouche



Chinakohl mit Sake



Wachtelei im Nest

Kaviar | Bohnen | Prelibato Essig



Schwarzwurzel Royale

Trüffeldashi | Puntarelle | Oxalys



Bunte Beete

Salzige Beete | Petersilienwurzel |
Weichselkirsche | Prelibato Essiggelee



Grossetano

Gebratener gereifter Büffelmilchkäse |
Schafsmilchjoghurt | Kampottpeffer



Murgsteine

Geeiste Birne | Verveinetee | Aschestaub | Wiesenkräuter



Bourbon Vanille Soufflé

Himbeer-Limettenjus | Papaya | Ingwer Marshmallow



Petit Fours

	Menü	Weinbegleitung
5 Gänge	130,- €	65,- €
6 Gänge	145,- €	75,- €
7 Gänge	158,- €	85,- €