



SACKMANN  
*Schlossberg*  
*est. 1993*



**Menükarte**  
**Restaurant Schlossberg**



# Schlossberg Menü

## Amuse-Bouche



### Gänseleberflocken mit Sake Gelee

Rambutan | Anis Crunch | Gelbflossenmakrele  
geröstete Macadamianüsse



### Soft Shell Crab

Korianderjus | Kiwi | Gurke | Piri Reis



### Steinbutt aus der Bretagne

Geeiste Krustentier-Essenz | Schweineschwarte  
wilder Blumenkohl | Ingwer



### Melatte Taube

Pfifferling | Schwarzer Knoblauch | Agria Kartoffel



### Crépinette vom Somafer Lammkotelette

Schmorrübe | Pomelo | Olivenkraut



### Brossauthym

Stachelbeere | Bergpfeffer | Thymian | Sauerteigbrot



### Akazienhonigeis

Guavennudeln | Frozen Exotic Piment | Maracujagel



### Persimone souffliert mit Passionsfrucht

Confierte Bananen | Pistaziencrumble | rosa Bananeneis



## Petit Fours

### Weinbegleitung zum Schlossberg Menü

95 €

85 €

75 €

65 €

8 Gänge 195 €

7 Gänge 175 €

6 Gänge 160 €

5 Gänge 145 €

# Vegetarisch

## Amuse-Bouche



## Green Egg Sellerie

Bachkresse | Champignons | Birne | Einkornreis



## Fermentierte Gurke

Sandelholzcreme | Quinoa | Radieschen



## Ochsenherztomate

Pinienkerne Risotto | Creme von Auberginenschale |  
Jordan Olive | Gewürzbrot | Parmesan-Hollandaise



## Artischockenherzen

Sanddorn | wilder Blumenkohl | Kichererbsen | Cous Cous



## Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen



## Weinbergpfirsich in Honig-Rum Marinade

Crème Brûlée | Kafa Forest Karamelleis | falscher Pfirsich



## „Original Beans“ Schokoladen Delice

Weichselkirschen | Baumtomatensorbet | Gruyère



## Petit Fours

Weinbegleitung zum vegetarischen Menü

85 €

75 €

65 €

7 Gänge 168 €

6 Gänge 155 €

5 Gänge 138 €

