



SCHLOSSBERG MENÜ

Amuse Bouche



Schaum vom Räucheraal

Gänseleber | Chipollini Zwiebeln | Bratapfel | Beete



Jakobsmuscheln-Soufflé

Bottarga | Amalfi Zitrone | Madagascar Vanille



Carabiñero mit Shiitake Dashi

Gyoza | Kimchi | Piemnto de Corti



Wachtel und Kaviar

Buttermilch | Buchweizen | Blumenkohl | Eigelb



Pörkelt vom Milchkalb

Pomelo Segmente | Vulkanspargel | Lakritz



Pecorino-Beignet mit Trüffel

Nashi-Birne | Walnussvinaigrette



Papaya & Boar Gin

Pekannuss Späne | Ingwereis | Orangenblüten Caramel



Birne „Conference“

Simply Dark | Macadamia | Himalayasalz | Glenmorangie 18



Petit Fours

8 Gänge 230€

7 Gänge 210€

6 Gänge 195€

5 Gänge 179€



VEGETARISCH

Amuse Bouche



Gelbe Beete

Yam Bohne | Pink Grapefruit | Matsubadaki



Erbsen in Zitrusbrühe

Schmortomaten | Avocado | Zuckerschoten



Jerusalem Artischocke

Wintertrüffel | Feldsalat



Hörnchenkartoffeln geröstet

eingelegte Fenchelsamen | geräuchertes Pürree | Bachkresseöl
Kartoffelschalen



Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen



Walnüsse | Sellerie | Dillöl



Grüner Rhabarber

Weizengrasssaft | Briquette Blanche | Rhabarberrahm



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€