



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€