

## SCHLOSSBERG MENÜ

### Amuse Bouche

☞ ☞

### Kartoffel und Trüffel

Gänseklein | Rauchige confierte Drillinge | Schalottenstreusel

☞ ☞

### Meerwolf

Gulaschsaft | karamellierte Zwiebel | bunte Bohnen

☞ ☞

### Soft Shell Crab in Sake Tempura

Curry-Dashi-Bouillon | asiatisches Gemüse | Thai Mango

☞ ☞

### Jakobsmuschel

Tomaten Minestrone | Bronzefenchel | Haferwurzel | Garganelli

☞ ☞

### Murgtaler Rehrücken in der Feigen- Maccadamiakruste

Johannisbeer Pfefferjus | Butternuss Kürbis

☞ ☞

### Geifertshofer Heumilchkäse

Roscoff Zwiebel | Apfelmarmade | Piment | Käsechips

☞ ☞

### Steckrübenkompott

Pflaumeneis | Vanillebaiser | Malzbonbon

☞ ☞

### Rambutan und Trauben

Kokosnuss | Oliven | Prelibato

☞ ☞

### Petit Fours

**8 Gänge 230€**

**7 Gänge 210€**

**6 Gänge 195€**

**5 Gänge 179€**



## VEGETARISCH

### Amuse Bouche



### Artischockenherz

Rote Beete | Fenchelpollen | Roggensaar



### Rosenkohl Praline

Moosbeere | Trompetenpfefferlinge | Kartoffelmignon | Fregola Sarder



### Zucchini Spaghetti

Kombunage | Zitrusfrüchte-Hollandaise | Knuspriger Emmerreis



### Petersilienwurzel Chiboust

Schwarzer Trüffel | Vulkanspargel | Sanddorn



### Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen



### Butter | Brot | Honig



### Früchte Exotic

Agave | Pekannüsse | Orangenblütengel



### 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€