



SCHLOSSBERG MENÜ

Amuse Bouche



Balfego Thunfisch

Sesamplätzchen | Spargeltempura | Avocado



Seeteufel und Meeresfrüchte

Jalapeño Crisp | Maitake | Fenchelaioli



Carabiñero mit Shiitake Dashi

Gyoza | Kimchi | Pimiento de Corti



Rinderzunge

Camberti | spezielle Sauce | Alte Tomatensorten



Duroc Landschwein

Earl-Greysauce | Ahorngel | Grapefruit | Süßkartoffel



Cashel Blue Fermier

Sauerampfer | Nussbutter-Kartoffelschaum



Blutorange mit Tandoori

Kumquat Trüffel | Dinkel-Erdnuss Krokant



Thai Mango Rosette

Salzkaramell | Koriander | Amalfizitrone | Maracuja



Petit Fours

8 Gänge 235 €

7 Gänge 215 €

6 Gänge 198 €

5 Gänge 184 €



VEGETARISCH

Amuse Bouche



Mairübe

Koji | fermentierter Daikonrettich | Granny Smith



Bullhorn Paprika

Olivenkraut | St. Maure | Haselnüsse | Tomatenkaviar



Wilder Majoran und Sonnenblumenkernflips

gepickelte Gurke | Limettenmiso



Hörnchenkartoffeln geröstet

eingelegte Fenchelsamen | geräuchertes Püree | Bachkresseöl
Kartoffelschalen



Rohmilchkäse

Maitre Affineur Waltmann



Walnüsse | Sellerie | Dillöl



Wassermelone

Thymianhonig | Buttermilch | Yuzu-Crémeux | Propolis



Petit Fours

7 Gänge 205 €

6 Gänge 186 €

5 Gänge 168 €



WEINBEGLEITUNG

WEINBEGLEITUNG ZUM SCHLOSSBERG MENÜ

8 Gänge	120€
7 Gänge	110€
6 Gänge	100€
5 Gänge	90€

WEINBEGLEITUNG ZUM VEGETARISCHEN MENÜ

7 Gänge	110€
6 Gänge	100€
5 Gänge	90€