

FÜR GENIEßER

Amuse Bouche



Meerbrasse in Limonen-Olivenmarinade

Kaviar | Gurken Gazpacho | Eiszapfen

75 €



Seesaibling im Sandelholzrauch

Chorizzosud | Alb-Leisa | Olivenkartoffeln

48 €



Perlhuhn mit Weintrauben

Pastinake | Butternusskürbis | Senfkraut

65 €



Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen

18 €



Beerensalat mit Basilikum

Mandelkuchen | Joghurteis

Passionsfruchtjus

24 €



Petit Fours

135 €

125 € ohne Käse

WEINBEGLEITUNG

60 €

ENTDECKUNGSREISE

Aromen – Geschmack – Kreativität



Eine Menüfolge des Besten aus Jörg Sackmanns Küche,
serviert in Amuse-Bouches-Gängen

180 €

WEINBEGLEITUNG 96 €

SCHLOSSBERG

Amuse Bouche



Sashimi vom Färöer Lachs mit Quinoa

Mango | gepickelte Radieschen | Basmatireisgel

58 €



Blauer Hummer

Sellerie | Amalfi Zitronenkonfitüre

Vadouvan-Honig-Knusper

62 €



Dashi von Daikon Rettich

Gebratene Gänseleber | Cipollini Zwiebeln

Kampot Pfefferblätter | Räucheraal

58 €



Rehrücken in der Erdnusskruste

Ingwer-Orangen-Kompott | Pfifferlinge

Blumenkohl Galette

65 €



Brillat Savarin

Agria Kartoffeln | dunkler Balsamico

geröstete Steckerübe

26 €



Hibiskusblütengelee „White Rosella“

Himbeeren | Bourbon Vanilleschaum

20 €



Aprikose mit Peruanischem Salbei

Avocadocreme | Joghurtbaiser

Olivenöl-Estragon-Lolli

22 €



Petit Fours

160 €

150 € ohne Käse

WEINBEGLEITUNG

82 €

VEGETARISCH

Amuse Bouche



Waldpilze in Tannenwipfelessig mariniert

Feigen | Walnüsse | Seidentofu

28 €



Carpaccio von Ochsenherztomaten

Wassermelone | Vanilleöl | Sarawak Pfeffer

26 €



Quendeltee mit Weißtannenhonig

Buchenpilze | Einkornreis Falafel

32 €



Roscoff Zwiebeln poeliert

Petersilien Coulis | Trüffel-Zwiebel-Ravioli

35 €



Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen

18 €



Monkey 47 heiß und kalt

Amalfi Zitrone | gesalzenes Popcorn

28 €



Kirschen mit Stracciatella Cookie

Ingwer-Kirscheis | Pistaziencreme

Pralinenerde

22 €



Petit Fours

130 €

120 € ohne Käse

WEINBEGLEITUNG

82 €