

# FÜR GENIEßER

## Amuse Bouche

☞ ☞

### Meerwolf

Avocado | Miso | fermentierter Kohlrabi

75 €

☞ ☞

### Jakobsmuschel mit Perigord-Trüffel

Schweinekinn | Daikon Dashi

48 €

☞ ☞

### Perlhuhn mit Weintrauben

Pastinake | Butternusskürbis | Senfkraut

65 €

☞ ☞

### Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen

18 €

☞ ☞

### Orangenblütencreme

Safran-Orangensorbet

Pink Grapefruit | Granatapfel

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



### Gänseleber mit Haselnüssen

Hagebutte | Honigkuchenbrot | Grand Cru Blend Nr. 1

58 €



### Kabeljau und Gillardeau Auster

Algenbutter | Yuzu | Karotten

62 €



### Blauer Hummer

Buttermilch | wilder Lauch | Agria Kartoffeln

58 €



### Rehrücken in der Erdnusskruste

Ingwer-Orangen-Kompott | Maronen

Blumenkohl Galette

65 €



### Pierre Robert

Perigord-Trüffel | confierte Feigen

38 €



### Hibiskusblütengelee „White Rosella“

Himbeeren | Bourbon Vanilleschaum

20 €



### Bergamotte Eiscreme mit Mandarinen Granite

Zitronenthymian-Joghurt-Panna Cotta

Mandarinen Bon Bon

22 €



### Petit Fours

160 €

150 € ohne Käse

## WEINBEGLEITUNG

82 €

Schwarzenberg, im Januar 2019

# VEGETARISCH

## Amuse Bouche



### Waldpilze in Tannenwipfelessig mariniert

Feigen | Walnüsse | Seidentofu

28 €



### Royale von Petersilie mit Puntarelle

Trüffel Sud

26 €



### Kürbis | Angelikawurzel | Sanddorn

32 €



### Roscoff Zwiebeln poeliert

Petersilien Coulis | Belperknolle | Zwiebel-Ravioli

35 €



### Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen

18 €



### Monkey 47 heiß und kalt

Amalfi Zitrone | gesalzenes Popcorn

28 €



### Birnenkonfekt

22 €



### Petit Fours

130 €

120 € ohne Käse

## WEINBEGLEITUNG

82 €