

FÜR GENIEßER

Amuse Bouche

☞ ☞

Meerwolf

Genova Zwiebelgel | Miso
fermentierter Kohlrabi

48 €

☞ ☞

Jakobsmuschel mit Perigord-Trüffel-Dashi

Schweinekinn | roter Chicorée

Einkornreis

54 €

☞ ☞

Taube

Ingwer-Schalottenjus | Pflaumenpralinen
Rote Bete Waffeln

58 €

☞ ☞

Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen

18 €

☞ ☞

Wildapfelkonfekt

22 €

☞ ☞

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

178 €

WEINBEGLEITUNG

96 €

SCHLOSSBERG

Amuse Bouche



Gelbflossenmakrele mit Rambutan

Gänseleberflocken | Sakegelee

Aniscrunch

58 €



Kabeljau und Gillardeau Auster

grüner Curry | Algengremolata | Artischocken

62 €



Galgantwurzelsud

Meeresspinne | Finger Ingwer

Dim Sum | Vongole Verace

48 €



Milchkalb

Carne Crudo | confiertes Eigelb

Büffelmilch | Puntarelle

65 €



Pierre Robert

Perigord-Trüffel | Muscat Feigen

38 €



Zitrusfrüchtelimonade mit Aperol

Blutorangencreme | Mandarine

Pomelo Segmente | Baiser

22 €



Schneekugel mit Hagebutte

Sanddorngelée | Boskop Apfelconfit

Haselnusscrumble

22 €



Petit Fours

160 €

150 € ohne Käse

WEINBEGLEITUNG

82 €

VEGETARISCH

Amuse Bouche



Sellerie Wan Tan

Basilikumwürfel | grüner Apfel
Staudensellerieschaum

35 €



Royale von Petersilienwurzel mit Puntarelle

Trüffelsud

32 €



Kürbis | Angelikawurzel | Sanddorn

28 €



Jaroma Kohl Roulade

Brouère | Nussbutterstreusel

35 €



Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen

18 €



Quitten - Maronenbrot

Umeboshistreusel | Joghurtcreme
Quittengranité

24 €



Erbse - Champignon

Original Beans Nougat

24 €



Petit Fours

130 €

120 € ohne Käse

WEINBEGLEITUNG

82 €