

FÜR GENIEßER

Amuse Bouche

☞ ☞

Black Cod in Knoblauchlassi

Spargel | wilder Lauch

Kapuzinerkresseknolle

48 €

☞ ☞

Gebackener Rochen

Bachkresse | Nussbutterstreusel

Kartoffel - Sardinen Rossini

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 €



Meerwolf in Nussbutter confiert

Zitrusfrüchte | Red Meat Rettich

Fava Bohnen

52 €



St. Petersfisch mit Fenchelpollen

Rhabarber | Zitronen Relish

Gelbwurzzoghurt

48 €



Somafer Lammrücken und Schulter

Apfelcrunch | Chorizzocreme

Quinoa | Auberginensalsa

58 €



Stachelbeere und Bleu de Neiges

38 €



Emmerreismüsli mit Waldbeeren

geeister Ziegenmilch | Prelibatogelee

Blattfenchel

22 €



Schwarzwälder Kirsch modern

22 €



Petit Fours

160 €

150 € ohne Käse

WEINBEGLEITUNG

82 €

Schwarzenberg, im April 2019

VEGETARISCH

Amuse Bouche



Salat aus alten Tomatensorten

Olivensud | Angelikawurzel

Honigmarinade

35 €



Blumenkohl mit Korianderhummus

Korinthen | Jaipur Joghurt

confierte Meyer-Zitrone

32 €



Verschiedene Gurken

Schafsmilch-Joghurtlassi | Gurkenkaviar

Zitronengurke | Knoblauch gepickelt

28 €



Spargel Holunder Zephir

Sauerrahmplätzchen | Morcheln

35 €



Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen

18 €



Mangoravioli mit grünem Tee

Granatapfel-Litchisorbet

Kokossud | Yuzuschnee

22 €



Rhabarber mit Kombucha

Bourbon Vanille | Rhabarberpraline

Nussbuttercrunch

24 €



Petit Fours

130 €

120 € ohne Käse

WEINBEGLEITUNG

82 €