

FÜR GENIEßER

Amuse Bouche



Gänseleber mit Haselnüssen

Hagebutte | Honigkuchenbrot | Grand Cru Blend Nr. 1

75 €



Seesaibling im Sandelholzrauch

Chorizzosud | Alb-Leisa | Olivenkartoffeln

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



Sashimi vom Färöer Lachs mit Quinoa

Mango | gepickelte Radieschen | Basmatireisgel

58 €



Meeresspinne und Kabeljau

Algenbutter | Yuzu | Karotten

62 €



Dashi von Daikon Rettich

Gebatene Gänseleber | Cipollini Zwiebeln

Kampot Pfefferblätter | Räucheraal

58 €



Rehrücken in der Erdnusskruste

Ingwer-Orangen-Kompott | Maronen

Blumenkohl Galette

65 €



Pierre Robert

weißer 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 Oktober 2018

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 €



Birnenkonfekt

22 €



Petit Fours

130 €

120 € ohne Käse

WEINBEGLEITUNG

82 €