

# FÜR GENIEßER

## Amuse Bouche

☞ ☞

## Sepia und Octopus

Buddhas Hand | geräucherter Pimento

Kartoffel Aioli | Mandel Pesto

48 €

☞ ☞

## Schwäbische Auster von der Alb

Pfifferlinge | Zwiebeln

Kräuterbällchen

48 €

☞ ☞

## Murgtärer Rehrücken mit geräuchertem Rindermark

Apfel-Wacholder Meringue | Gartenmelde

Auberginencreme | gepuffter Einkornreis

58 €

☞ ☞

## Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen

18 €

☞ ☞

## Pfirsich Melba

Honiggel | Himbeeren

Bourbon Vanille

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



### Bayrische Garnele

Fenchel-Apfel Gazpacho | Gänseleber  
Earl Grey Rauch

58 €



### Steinbeißer mit Austernkraut

Muscheln | saure Kartoffeln  
Lauchöl

52 €



### Jakobsmuscheln mit geschmorten Aprikosen

Jaipur Curry Vinaigrette  
Yuzu-Karottencreme

48 €



### Gebrautes Perlhuhn

Himbeeren | Rote Bete  
Quinoa

58 €



### Stachelbeere und Bleu de Neiges

38 €



### Sandwich

Waldbeeren | Erdnuss Crumble  
Brombeer-Birneneis

22 €



### Walnuss-Zimt Brûlée

weißer Pfirsich | Vanille-Safraneis

22 €



### Petit Fours

160 €

150 € ohne Käse

## WEINBEGLEITUNG

82 €

# VEGETARISCH

## Amuse Bouche



## Kartoffel Crunch

Kapernbeeren | Petersilienwurzeleis

Kartoffelmilch | Nussbutter

35 €



## Karotten-Kardamom Tee

fermentierte Karotten Pakora

24 €



## Orangenblüten Kaviar

Reismilch | rote Algen

Kohlrabi

28 €



## Blumenkohl mit Korianderhummus

Korinthen | Jaipur-Joghurt

confierte Meyer Zitrone

32 €



## Rohmilchkäse

Affineur Waltmann aus Erlangen

18 €



## Wildapfelkonfekt

24 €



## Flüssiges Schokoladensoufflé

Original Beans | Johannisbeere

Ingweweis

22€



## Petit Fours

130 €

120 € ohne Käse

## WEINBEGLEITUNG

82 €