



# SCHLOSSBERG MENÜ

## Amuse Bouche

☞ ☛

## Gänseleberflocken mit Sake Gelee

Rambutan | Anis Crunch | Gelbflossenmakrele | geröstete Macadamianüsse

☞ ☛

## Soft Shell Crab

Korianderjus | Kiwi | Gurke | Piri Reis

☞ ☛

## Saibling mit Yuzu

Algencrostini | Kaviar | Vongole

☞ ☛

## Rotbarbe

Gewürzitrone | Chorizo | Tomaten Beurre Blanc

☞ ☛

## Rehrücken aus dem Murgtal

Vogelbeersauce | Kampot-Pfeffer-Crunch

Miso Sellerie | geräucherte Maronen

☞ ☛

## Saint Maure

Stachelbeere | Bergpfeffer | Thymian | Sauerteigbrot

☞ ☛

## Nam Dok Mai Mango

karamellierte Schokolade | Kokoseis | Koriandergranité

Yuzu Passionsfruchtjus

☞ ☛

## Hagebutte

Mandel-Schokoladen Millefeuille | Sanddorn-Champagnereis | Eclat D' Or

☞ ☛

## Petit Fours



## VEGETARISCH

### **Amuse Bouche**

☞ ☞

### **Green Egg Sellerie**

Bachkresse | Champignons | Birne | Einkornreis

☞ ☞

### **Fermentierte Gurke**

Sandelholzcreme | Quinoa | Radieschen

☞ ☞

### **Souffliertes Ei im Briochemantel**

Herbsttrüffel | Agria Kartoffel

☞ ☞

### **Semmelstoppelpilze mit Aromaten**

Wan Tan | Schmorzwiebeln | Oxalisgel

☞ ☞

### **Rohmilchkäse**

Affineur Waltmann aus Erlangen

☞ ☞

### **Wassermelone-Basilikum-Kokoscrunch**

Granité | Joghurt-Batidaeis | Yuzu

☞ ☞

### **Emmerreis mit Waldbeeren**

Geeiste Ziegenmilch | Prelibatogeelee | Baumkuchen

☞ ☞

### **Petit Fours**



## WEINBEGLEITUNG

### WEINBEGLEITUNG ZUM SCHLOSSBERG MENÜ

95 €	8 Gänge 195€
85 €	7 Gänge 175€
75 €	6 Gänge 160€
65 €	5 Gänge 145€

### WEINBEGLEITUNG ZUM VEGETARISCHEN MENÜ

85 €	7 Gänge 168 €
75 €	6 Gänge 155 €
65 €	5 Gänge 138 €