



Degustationsmenü

Einstieg

Gänseleber

weiße Schokolade, Himbeere

Eiden Ei

Räucheraal, Imperial Kaviar

Kaisergranat

Kürbis, Karotte, Vadouvan

Ora King Lachs

Kohlrabi & Grünzeug

Kalb³

Steinpilze, Brokkoli, Sauce Foyot

Büffel Parmesan 50 Monate gereift

Olive, Tomate, Basilikum

Reise durch Asien

Ausklang

Menü in 7 Gängen 123 € & Weindegustation 89 €

Menü in 6 Gängen 109 € & Weindegustation 79 €

Menü in 5 Gängen 95 € & Weindegustation 69 €

Menü in 4 Gängen 81 € & Weindegustation 59 €

Bei Menüänderungen kann gegebenenfalls
ein Aufpreis berechnet werden.

Wir bitten Sie, ab fünf Personen ein einheitliches Menü zu wählen.



À la carte

Vorspeisen:

Tomate Melone, Avocado, Ricotta	18 €
Gänseleber weiße Schokolade, Himbeere	23 €

Zwischengänge:

Eiden Ei Räucheraal, Imperial Kaviar	21 €
Kaisergranat Kürbis, Karotte, Vadouvan	22 €
Hummer „Thai Aromen“	27 €

Hauptgänge:

Ora King Lachs Kohlrabi & Grünzeug	als Zwischengang 24 € / 36 €
Taube Pflifferlinge, Kraut und Rüben	41 €
Kalb ³ Steinpilze, Brokkoli, Sauce Foyot	43 €

Desserts & Käse:

Rohmilchkäse „Affineur Waltmann aus Erlangen“	19 €
Büffel Parmesan 50 Monate gereift Olive, Tomate, Basilikum	14 €
Guanaja Schokolade & Kirsche	16 €
Reise durch Asien	16 €