

# Degustationsmenü

## Einstieg

### **Gänseleber**

Kaffee, Nougat, Birne

~

### **Loch Duart Lachs**

Anis Aromen, Zitrusfrüchte, Eisenkraut

### **Hummer glasiert & Dim Sum**

Lauch, XO Hollandaise

### **Zander aus dem Zwischenahner Meer**

Champagner Beurre Blanc, Sauerkraut, Speck

### **Kalbsbries**

braune Butter, Pastinake, Wintertrüffel

### **Ente von Jean Miéral**

Rotkohl, Knödel

oder

### **Hasenrücken**

Rosenkohl, Dattel, Schwarzwurzel

### **„Waldspaziergang“**

Schokoladencreme, Wacholder, Steinpilz

### **Käse vom Wagen**

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

## Ausklang

Menü in 8 Gängen 143 € & wahlweise Weindegustation 103 €  
Menü in 7 Gängen 129 € & wahlweise Weindegustation 93 €  
Menü in 6 Gängen 115 € & wahlweise Weindegustation 83 €  
Menü in 5 Gängen 101 € & wahlweise Weindegustation 73 €  
Menü in 4 Gängen 87 € & wahlweise Weindegustation 63 €

Bei Menüänderungen kann gegebenenfalls  
ein Aufpreis berechnet werden.

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

# Vegetarisches Menü

## Einstieg

### **Pilze**

Sellerie, Liebstöckel

~

### **Kohlrabi**

Schnittlauchcreme, Kartoffel, Nussbutter

~

### **Gemüsezwiebel**

Confiertes Eiden Ei

~

### **Amalfi Zitronensorbet**

Champagnerschaum

~

### **Karotte**

Süßkartoffel, Vadouvan

~

### **„Waldspaziergang“**

Schokoladencreme, Wacholder, Steinpilz

### **Käse vom Wagen**

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

## Ausklang

Menü in 7 Gängen 85 € &	wahlweise Weindegustation	93 €
Menü in 6 Gängen 75 € &	wahlweise Weindegustation	83 €
Menü in 5 Gängen 65 € &	wahlweise Weindegustation	73 €
Menü in 4 Gängen 55 € &	wahlweise Weindegustation	63 €

Bei Menüänderungen kann gegebenenfalls  
ein Aufpreis berechnet werden.

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

## À la carte

### Vorspeisen:

---

Pilze Sellerie, Liebstöckel	18 €
Loch Duart Lachs Anis Aromen, Zitrusfrüchte, Eisenkraut	23 €
Gänseleber Kaffee, Nougat, Birne	24 €

### Zwischengänge:

---

Kohlrabi Schnittlauch, Kartoffel, Nussbutter	18 €
Gemüsezwiebel Confiertes Eiden Ei	22 €
Kalbsbries Braune Butter, Pastinake, Wintertrüffel	29 €
Hummer glasiert & Dim Sum Lauch, XO Hollandaise	30 €
Zander aus dem Zwischenahner Meer Champagner Beurre Blanc, Sauerkraut, Speck	30 €

### Hauptgänge:

---

Karotte Süßkartoffel, Vadouvan	25 €
Zander aus dem Zwischenahner Meer Champagner Beurre Blanc, Sauerkraut, Speck	39 €
Ente von Jean Miéral Rotkohl, Knödel	40 €
Hasenrücken Rosenkohl, Dattel, Schwarzwurzel	40 €

### Desserts & Käse:

---

„Waldspaziergang“ Schokoladencreme, Wacholder, Steinpilz	16 €
Rohmilchkäse „Affineur Waltmann aus Erlangen“	19 €