

# Degustationsmenü

## Einstieg

### **„Zwischenahner Forst“**

Gänseleber, rote Beete, Wildschinken

### **„Zwischenahner Seerose“**

Leicht gebeizter Zander mit Rettich und Tomate  
*(10g Imperial Gold Kaviar mehr, für zuzüglich 22 €)*

### **Carabiniero & Sot-I'y-laisse „Paella“**

Bouchotmuscheln, Pulpo, Safran

## **Steinbutt**

Blumenkohl, Champignons & Wintertrüffel  
*(5g Trüffel mehr, für zuzüglich 16 €)*

### **Taube<sup>3</sup> von Jean Claude Miéral**

Morchel, Petersilie, Pastinake, Zwiebeln

oder

### **Rehrücken aus dem Gewürzsud**

Miso & Gai Lan

## **Weißer Schokolade**

Cassis & Basilikum

## **Käse vom Wagen**

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

## Ausklang

Menü in 7 Gängen 137 €	&	wahlweise Weindegustation	98 €
Menü in 6 Gängen 123 €	&	wahlweise Weindegustation	88 €
Menü in 5 Gängen 109 €	&	wahlweise Weindegustation	78 €
Menü in 4 Gängen 99 €	&	wahlweise Weindegustation	68 €

Wir bitten Sie, sich auf maximal  
zwei verschiedene Hauptgänge pro Tisch zu einigen.  
Ab 20 Uhr servieren wir bis zu 4 Gänge.

# Vegetarisches Menü

## Einstieg

### Wintergemüse

Ziegenkäse, Rotkohlsaft

~

### Eiden Ei & Perigord Trüffel

Blattspinat, Kartoffel

*(5g Trüffel mehr, für zuzüglich 16 €)*

~

### Pilz

Pilzravioli & Consommé

~

### Erfrischung

Sorbet von Zitrusfrüchten mit Champagnerschaum

~

### Blumenkohl

Thaicurry, Erdnuss

~

### Weißer Schokolade

Cassis & Basilikum

### Käse vom Wagen

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

## Ausklang

Menü in 7 Gängen 93 € &	wahlweise Weindegustation	98 €
Menü in 6 Gängen 83 € &	wahlweise Weindegustation	88 €
Menü in 5 Gängen 73 € &	wahlweise Weindegustation	78 €
Menü in 4 Gängen 67 € &	wahlweise Weindegustation	68 €

Wir bitten Sie, sich auf maximal  
zwei verschiedene Hauptgänge pro Tisch zu einigen.  
Ab 20 Uhr servieren wir bis zu 4 Gänge.

## À la carte

### Vorspeisen:

---

Wintergemüse Ziegenkäse, Rotkohlsaft	18 €
„Zwischenahner Seerose“ Leicht gebeizter Zander mit Rettich und Tomate <i>(10g Imperial Gold Kaviar mehr, für zuzüglich 22 €)</i>	23 €
„Zwischenahner Forst“ Gänseleber, rote Beete, Wildschinken	24 €

### Zwischengänge:

---

Pilz Pilzravioli & Consommé	18 €
Eiden Ei, Perigord Trüffel Blattspinat, Kartoffel <i>(5g Trüffel mehr, für zuzüglich 16 €)</i>	22 €
Carabiniero & Sot-l'y-laisse „Paella“ Bouchotmuscheln, Pulpo, Safran	30 €
Steinbutt Blumenkohl, Champignons & Wintertrüffel <i>(5g Trüffel mehr, für zuzüglich 16 €)</i>	33 €

### Hauptgänge:

---

Blumenkohl Thaicurry, Erdnuss	25 €
Steinbutt Blumenkohl, Champignons & Wintertrüffel <i>(5g Trüffel mehr, für zuzüglich 16 €)</i>	42 €
Taube <sup>3</sup> von Jean Claude Miéral Morchel, Petersilie, Pastinake, Zwiebeln	45 €
Rehrücken aus dem Gewürzsud Miso & Gai Lan	45 €

### Desserts & Käse:

---

Weißer Schokolade Cassis & Basilikum	16 €
Rohmilchkäse „Affineur Waltmann aus Erlangen“	19 €