

Apicius Menü

Gänseleber ‚Waldorf Salat‘

Sellerie, Apfel, Walnuss, Traube & alter Madeira

Gillardeau Austern NO. 2 & N25 Oscietra Premium Kaviar

Salzkräuter, Avocado-creme & Champagner Beurre Blanc

(+10g Kaviar 18€)

Ora King Lachs & Bouchot Muschel

Gelbe Tomate, Fenchel, Zitrone & Safran

Forelle

Dill, Rauch & Kartoffel

Kalbsbries

Blumenkohl, Erdnuss, Ananas

Limousin Lamm (Rücken & gegrillter Nacken)

Kalamata Olive, Piment d’Espelette Hollandaise

Exotic

Kokos, Banane & Kalamansi

Zum Aufpreis von € 18,- pro Person servieren wir Ihnen eine Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison vom

Maitre Affineur Waltmann aus Erlangen

Menü in 7 Gängen 159 €

Weinreise 108 €

Menü in 6 Gängen 142 €

Weinreise 98 €

(ohne Kalbsbries)

Menü in 5 Gängen 126 €

Weinreise 88 €

(ohne Forelle & Kalbsbries)

Vegetarisches Apicius Menü

Wassermelone

Tonburi, Gelbe Tomate & alter Balsamico

Spitzpaprika

Mediterranes Gemüse & Paprika Bouillon

Eiden Ei

Kartoffeln von unserem Acker, Lauch & Nussbutter

Poverade

Piment d’Espelette Hollandaise, Tabouleh, Aubergine

Sellerie ‚Wellington‘

Sellerie, Pilzen & Jus

Exotic

Kokos, Banane & Kalamansi

Zum Aufpreis von € 18,- pro Person servieren wir Ihnen eine Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison vom

Maitre Affineur Waltmann aus Erlangen

Menü in 6 Gängen 114 €

Weinreise 98 €

Menü in 5 Gängen 99 €

Weinreise 88 €

(ohne Poverade)

