

## Apicius Menü

### Gänseleber & Rhabarber

Fourme d'Ambert, Sauerklee & Himbeere

\*\*\*

### Kaisergranat „Paella“

Sot ly Laisse, Bouchot Muschel, Calamaretti, Safran & Zitrone

\*\*\*

### Aal „Grün“

\*\*\*

### Wolfsbarsch & Nordseekrabbe

Spargel, Morchel, Fenchel & Estragon

\*\*\*

### Kalb

Artischocke, Ratatouille, Lavendel & Ziegenkäse

\*\*\*

### Sauerampfer

Rhabarber & Quark

\*\*\*

### Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison

Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

Menü in 7 Gängen 166 €

Weinreise 118 €

Menü in 6 Gängen 156 €

Weinreise 108 €

(ohne Aal)

Menü in 5 Gängen 139 €

Weinreise 98 €

(ohne Aal & Kaisergranat)

## Vegetarisches Apicius Menü

### Kräutersaitling

Sellerie, Petersilie & Trüffel

\*\*\*

### Eiden Ei

Spargel, Morchel & Estragon

\*\*\*

### Rote Bete im Salzteig

Arganöl & Bete in Strukturen

\*\*\*

### Rote Zwiebel

Ziegenfrischkäse, wilde Feigen & Rotkohl

\*\*\*

### Blumenkohl & Mimolette

Braune Butter, Kapern, Mandel & Rosine

\*\*\*

### Sauerampfer

Rhabarber & Quark

\*\*\*

### Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison

Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

Menü in 7 Gängen 138 € Weinreise 118 €

Menü in 6 Gängen 127 € Weinreise 108 €

(ohne rote Zwiebel)

Menü in 5 Gängen 110 € Weinreise 98 €

(ohne rote Zwiebel & ohne Eiden Ei)