

Degustationsmenü

Einstieg

Gänseleber & Fourme d'Ambert
Beerenfrüchte, Honig, Sauerklee

Jacobsmuschel & Taschenkrebs
Imperial Kaviar, Avocado
(10 g Kaviar extra für 22 €)

Kaisergranat²
Mediterraner Gemüsesalat, Basilikumcreme, Tomate

Steinbutt vom kleinen Boot
Meeresfrüchte, Blattspinat, Fenchel-Safran Sud

Rehrücken & Holunder
Nussbutter Hollandaise, Petersilienwurzel, Pfifferlinge
oder

Wagyu (Roastbeef A6)
Steinpilze, Gänseleber, Rote Beete, eingelegte Zwiebeln
(nur Tischweise, 10 € Aufpreis pro Person)

The Golden Cherry
Schokolade, Kirsche, Pistazie

Käse vom Wagen
Käseselektion vom Maître Affineur Waltmann
(ab 7 Personen Käseteller)

Ausklang

| | | | |
|--|---|--------------------------------------|------|
| Menü in 7 Gängen 142 € | & | wahlweise Weindegustation | 98 € |
| | | oder wahlweise Fruchtsaftdegustation | 66 € |
| Menü in 6 Gängen 128 € | & | wahlweise Weindegustation | 88 € |
| (ohne Jacobsmuschel) | | Fruchtsaftdegustation | 56 € |
| Menü in 5 Gängen 114 € | & | wahlweise Weindegustation | 78 € |
| (ohne Jacobsmuschel, Käse) | | Fruchtsaftdegustation | 46 € |
| Menü in 4 Gängen 105 € | & | wahlweise Weindegustation | 68 € |
| (ohne Jacobsmuschel, Kaisergranat, Käse) | | Fruchtsaftdegustation | 36 € |

Bei Menüänderungen wird ein Aufpreis berechnet.
Wir bitten Sie, sich auf maximal zwei verschiedene Hauptgänge pro Tisch zu einigen. Ab 5 Personen einheitliches Menü.
Ab 20 Uhr servieren wir bis zu 4 Gänge.

Vegetarisches Menü

Einstieg

Gazpacho

Wassermelone, Ziegenkäse, Avocado

~

Kohlrabi²

Sonnenblumenkerne, Gartenkräuter

~

Rote Beete

Kirsche & Shiso

~

Gnocchis

Morcheln, Steinpilze, alter Gouda

~

The Golden Cherry

Schokolade, Kirsche, Pistazie

Käse vom Wagen

Käseselektion vom Maître Affineur Waltmann

(ab 7 Personen Käseteller)

Ausklang

| | | | |
|------------------------|---|---------------------------|------|
| Menü in 6 Gängen 128 € | & | wahlweise Weindegustation | 88 € |
| | | Fruchtsaftdegustation | 56 € |
| Menü in 5 Gängen 114 € | & | wahlweise Weindegustation | 78 € |
| (ohne Kohlrabi) | | Fruchtsaftdegustation | 46 € |
| Menü in 4 Gängen 105 € | & | wahlweise Weindegustation | 68 € |
| (ohne Kohlrabi & Käse) | | Fruchtsaftdegustation | 36 € |

Bei Menüänderungen wird ein Aufpreis berechnet.
Wir bitten Sie, sich auf maximal zwei verschiedene Hauptgänge pro Tisch zu einigen. Ab 5 Personen einheitliches Menü.
Ab 20 Uhr servieren wir bis zu 4 Gänge.

À la carte

Vorspeisen:

| | |
|--|------|
| Gazpacho Wassermelone, Ziegenkäse, Avocado | 22 € |
| Gänseleber & Fourme d'Ambert Beerenfrüchte, Honig, Sauerklee | 29 € |
| Jacobsmuschel & Taschenkrebs Imperial Kaviar, Avocado, (10 g Kaviar extra für 22 €) | 32 € |

Zwischengänge:

| | |
|---|------|
| Rote Beete Kirsche, Shiso | 23 € |
| Kohlrabi ² Sonnenblumenkerne, Gartenkräuter | 23 € |
| Kaisergranat ² Mediterraner Gemüsesalat, Basilikumcreme, Tomate | 36 € |
| Steinbutt vom kleinen Boot Meeresfrüchte, Spinat, Fenchel-Safran Sud | 38 € |

Hauptgänge:

| | |
|---|------|
| Gnocchis Morcheln, Steinpilze, alter Gouda | 32 € |
| Steinbutt vom kleinen Boot Meeresfrüchte, Fenchel-Safran Sud | 51 € |
| Rehrücken & Holunder Nussbutter Hollandaise, Petersilienwurzel, Pfifferlinge | 52 € |
| Wagyu (Roastbeef A6) Steinpilze, Gänseleber, Rote Beete, eingelegte Zwiebeln (nur Tischweise) | 61 € |

Desserts & Käse:

| | |
|---|------|
| The Golden Cherry Schokolade, Kirsche, Pistazie | 19 € |
| Käseselektion „Maître Affineur Waltmann aus Erlangen“ | 24 € |