

# LIEBER GAST,

genießen Sie Ihr eigenes Menü, dessen Zusammenstellung Sie selbst gestalten können.

Sie können aus den verschiedenen Speisen auf der nächsten Seite ein Menü mit drei, fünf oder sieben Gängen aussuchen.

Alle Menüs beinhalten Gedeck & Amuse Gueule, sowie Petit Fours und eine kleine Überraschung zwischendurch.

Auf Wunsch servieren unsere Sommeliers ausgesuchte, korrespondierende Weine zu Ihrem persönlichen Menü oder eine ausgefeilte alkoholfreie Getränkebegleitung.

---

## 3 GÄNGE

79.00 Euro

WEINBEGLEITUNG /  
ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG  
27.00 Euro

Vorspeise/Suppe/Zwischengang  
Hauptgang  
Nachspeise oder Käse

---

## 5 GÄNGE

99.00 Euro

WEINBEGLEITUNG /  
ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG  
45.00 Euro

2 Vorspeisen/Suppe/Zwischengang  
Hauptgang  
Nachspeise  
Käse

---

## 7 GÄNGE

129.00 Euro

WEINBEGLEITUNG /  
ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG  
63.00 Euro

2 Vorspeisen/Suppe  
Zwischengang  
2 Hauptgänge  
Nachspeise  
Käse

---

## VORSPEISE

BLUMENKOHL | Grapefruit | Karotte 

GEBEIZTER SAIBLING vom Forellenhof Spohn | Alb-Leisa Linsen | Apfel | Sellerie

WILDHASE TRIFFT WILDENTE | Steinpilz | Quitte | Portwein

\*

## SUPPE

HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE | Nusslocher Ziegenkäse | Wildpreiselbeeren

„NEUE MEERE“ GARNELEN-BISQUE | Ravioli | Tomate | Zucchini

\*

## ZWISCHENGANG

BIO LANDEI | Mais | Pfeffer-Essig von Theo Berl | Algae-Kaviar

REH HAXE | Schnittlauch | Holunderbeere | Topinambur

\*

## HAUPTGANG

AUSTERNSEITLING | Miso-Schalotte | Petersilienwurzel 

AL SALTO | Tomate | Basilikum | Stracciatella von OLANDA Italy

RHEINWALLER | Fenchel | Hibiskus

WILDSCHWEIN | Kartoffel | Kürbis | Trüffel

\*

## NACHSPEISE / KÄSE

ROTE BETE | Schokolade | Zwetschge 

MILLE-FEUILLE | Traube | Rum | Haselnuss

ERLANGER BIERKÄSE MIT MUSIK von Maître Affineur Waltmann

KÄSE VOM BRETT | regionale Käseauswahl

# DEAR GUEST,

enjoy your own menu, the composition of which you can choose yourself.

You can choose a three, five or seven course menu from the different dishes on the next page.

All menus include cover & amuse gueule, as well as petit fours and a little surprise in between.

On request, our sommeliers will serve selected wines to go with your personal menu or a sophisticated non-alcoholic beverage accompaniment.

---

## 3 COURSE

79.00 Euro

CORRESPONDING WINES /  
NON-ALCOHOLIC BEVERAGE  
ACCOMPANIMENT

27.00 Euro

starter or soup  
main course  
dessert or cheese

---

## 5 COURSE

99.00 Euro

CORRESPONDING WINES /  
NON-ALCOHOLIC BEVERAGE  
ACCOMPANIMENT

45.00 Euro

2 starters/soups/intermediate course  
main course  
dessert  
cheese

---

## 7 COURSE

129.00 Euro

CORRESPONDING WINES /  
NON-ALCOHOLIC BEVERAGE  
ACCOMPANIMENT

63.00 Euro

2 starters/soups/intermediate course  
2 main courses  
dessert  
cheese

---

## STARTER

CAULIFLOWER | grapefruit | carrot 

PICKLED CHAR from trout farm Spohn | Alb-Leisa lenses | apple | celery

WILD RABBIT MEETS WILD DUCK | Porcini | quince | port wine

\*

## SOUP

HOKKAIDO PUMPKIN SOUP | goat cheese from Nussloch | wild cranberries

"NEUE MEERE" SHRIMP BISQUE | ravioli | tomato | zucchini

\*

## INTERMEDIATE COURSE

ORGANIC EGG | Corn | pepper vinegar by Theo Berl | algae caviar

DEER HAX | chives | elderberry | Jerusalem Artichoke

\*

## MAIN COURSE

OYSTER MUSHROOM | miso shallot | parsley root 

AL SALTO | tomato | basil | stracciatella

WALLER from the Rhine | fennel | hibiscus

WILD BOAR | potato | pumpkin | truffle

\*

## DESSERT / CHEESE

BEETROOT | chocolate | plum 

MILLE-FEUILLE | grape | rum | hazelnut

ERLANGER BEER CHEESE WITH MUSIC by Maître Affineur Waltmann

CHEESE ON THE BOARD | regional cheese selection