

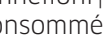
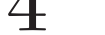
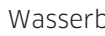
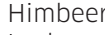
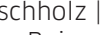
WEINBEGLEITUNG

1		2018 HOHENROTH Riesling GG, trocken Weingut Störrlein Krenig, Randersacker 0,1l 18€
		KRUG ROSÉ 28^{ème} ÉDITION 0,1l im Signature-Gericht inkludiert
2		2022 SIEBENSCHLÄFER „Frentsch“ – Gemischter Satz, trocken 2 Naturkinder, Kitzingen 0,1l 19€
3		2021 VOLKACHER RATSHERR Silvaner GG, trocken Weingut Max Müller I, Volkach 0,1l 18€
4		2023 ANIMA Wermut rot, trocken Aaron Traxler, Future Lab ANIMA 0,05l 14€
5		2020 VINZ Scheurebe Alte Reben, trocken Weingut am Stein, Würzburg 0,1l 19€
6		2018 MOOD Rosé Sekt Brut Weingut Roth, Wiesenbronn 0,1l 17,5€
7		2019 RANDERSACKER SONNENSTUHL Spätburgunder Beerenauslese, edelsüß Weingut Martin Göbel, Randersacker 0,1l 14,5€

7-Gang-Weinbegleitung | 120€
Alternativ: Dynamische Begleitung mit alkoholfreien Varianten aus unserem
Lab und Weinen oder eine rein alkoholfreie Getränkebegleitung

EXPERIENCE

#grenzenloseHEIMAT

✿ Fränkische Wurzeln

✿ Stachelbeer-Royal |
geeister grüner Pfeffer
+ ggf. Kaviar

✿ Tatar-Krapfen

est. 1978 **SIGNATURE-GERICHT**
DER FRÄNKISCHE SCHIEFERTRÜFFEL
in 3 kleinen Kreationen – Edition 2025
inkl. KRUG Champagner

SAIBLING

Sashimi & Tatar

Fischgarum | XO-Creme |

Rote-Zwiebel-Vinaigrette | Peperoni-Öl

ARTISCHOCKE

eingelegt & mit Chorizo gefüllt

Auberginen-Fenchelsalat |

klare Erdbeer-Gazpacho | Safranöl

✿ Kalte Ente

WASSERBÜFFEL

Gesmokt und 48 Stunden gegart

Wasserbüffeljus | eingelegter Kopfsalat |

Shiso-Tempura | BBQ-Mayonnaise | Kräuter

SCHAFSCAMEMBERT

Cassis-Beeren |

marinierter Pfirsich | Sellerie mit

Selleriesalz | Johannisbeerholzöl

HIMBEERE & SALZZITRONE

Himbeer-Cremeaux | Salzzitronen-Sorbet |

Lorbeer-Öl und -Ganache | Krokantblätter

✿ AURA meets ANIMA

7 Gänge + 5 Leckerbissen | 275€ (+ggf. Kaviar)
Signature-Gericht + 79€ (inkl. KRUG Champagner)

WEINBEGLEITUNG

1		2018 HOHENROTH Riesling GG, trocken Weingut Störrlein Krenig, Randersacker 0,1l 18€
		KRUG ROSÉ 28^{ème} ÉDITION 0,1l im Signature-Gericht inkludiert
2		2022 SIEBENSCHLÄFER „Frentsch“ – Gemischter Satz, trocken 2 Naturkinder, Kitzingen 0,1l 19€
3		2021 VOLKACHER RATSHERR Silvaner GG, trocken Weingut Max Müller I, Volkach 0,1l 18€
4		2023 ANIMA Wermut rot, trocken Aaron Traxler, Future Lab ANIMA 0,05l 14€
5		2020 VINZ Scheurebe Alte Reben, trocken Weingut am Stein, Würzburg 0,1l 19€
6		2018 MOOD Rosé Sekt Brut Weingut Roth, Wiesenbronn 0,1l 17,5€
7		2019 RANDERSACKER SONNENSTUHL Spätburgunder Beerenauslese, edelsüß Weingut Martin Göbel, Randersacker 0,1l 14,5€

7-Gang-Weinbegleitung | 120€
Alternativ: Dynamische Begleitung mit alkoholfreien Varianten aus unserem
Lab und Weinen oder eine rein alkoholfreie Getränkebegleitung

EXPERIENCE

#grenzenloseHEIMAT | OFF – ohne Fisch | Fleisch

			
	✿ Fränkische Wurzeln		✿ Waldpilz-Taco
		ready for take off	
	✿ Stachelbeer-Royal geeister grüner Pfeffer + ggf. Kaviar		
			1
			KAROTTENTATAR Hafer-Pastinaken-Creme Radieschen Rote-Zwiebel-Vinaigrette Peperoni-Öl
			2
			ARTISCHOCKE eingelegt & mit Gemüse gefüllt Auberginen-Fenchelsalat klare Erdbeer-Gazpacho Safranöl
			
			✿ Kalte Ente
			4
			ZUCCHINI in Minz-Öl geröstet Gemüsejus eingelegter Kopfsalat Shiso-Tempura Salz-Kafirlimetten-Creme Kräuter
			5
			SCHAFSCAMEMBERT Cassis-Beeren marinierter Pfirsich Sellerie mit Selleriesalz Johannisbeerholzöl
			6
			HIMBEERE & SALZZITRONE Himbeer-Cremeaux Salzzitronen-Sorbet Lorbeer-Öl und -Ganache Krokantblätter
			
			✿ AURA meets ANIMA
			7
			KIRSCHKE Sake-Kirscheis Sake-Granité Kirschen Reisceme mit Kirschholz Kirschblüten-Baiser

7 Gänge + ✿ 5 Leckerbissen | 275€ (+ggf. Kaviar)
Signature-Gericht + 79€ (inkl. KRUG Champagner)

 2018 HOHENROTH
Riesling GG, trocken
Weingut Störrlein Krenig, Randersacker
0,1l | 18€

 KRUG ROSÉ 28^{ème} ÉDITION
0,1l im Signature-Gericht inkludiert

2022 SIEBENSCHLÄFER
„Frentsch“ – Gemischter Satz, trocken
2 Naturkinder, Kitzingen
0,1l | 19€

2021 VOLKACHER RATSHERR
Silvaner GG, trocken
Weingut Max Müller I, Volkach
0,1l | 18€

 2023 ANIMA
Wermut rot, trocken
Aaron Traxler, Future Lab ANIMA
0,05l | 14€

2020 VINZ
Scheurebe Alte Reben, trocken
Weingut am Stein, Würzburg
0,1l | 19€

 2018 MOOD
Rosé Sekt Brut
Weingut Roth, Wiesenbronn
0,1l | 17,5€

2019 RANDERSACKER SONNENSTUHL
Spätburgunder Beerenauslese, edelsüß
Weingut Martin Göbel, Randersacker
0,1l | 14,5€

ABDENL Fränkische Wurzeln	
BDEN Stachelbeer-Royal geeister grüner Pfeffer + ggf. Kaviar	Tatar-Krapfen ABDL
est. 1978 SIGNATURE-GERICHT DER FRÄNKISCHE SCHIEFERTRÜFFEL in 3 kleinen Kreationen – Edition 2025 inkl. KRUG Champagner	1 SAIBLING DHIJN Sashimi & Tatar Fischgarum XO-Creme Rote-Zwiebel-Vinaigrette Peperoni-Öl
ABDLN	2 ARTISCHOCKE BDN eingelegt & mit Chorizo gefüllt Auberginen-Fenchelsalat klare Erdbeer-Gazpacho Safranöl
3 BDEJN KANINCHEN Lauwarme Ballotine Rhabarber-Kimchi-Cannelloni Dinkel-Consommé	 Kalte Ente
5	4 WASSERBÜFFEL AEJLN Gesmukt und 48 Stunden gegart Wasserbüffeljus eingelegter Kopfsalat Shiso-Tempura BBQ-Mayonnaise Kräuter
DELN SCHAFSCAMEMBERT Cassis-Beeren marinierter Pfirsich Sellerie mit Selleriesalz Johannisbeerholzöl	
7 BDN KIRSCHKE Sake-Kirscheis Sake-Granité Kirschen Reiscreme mit Kirschholz Kirschblüten-Baiser	6 HIMBEERE & SALZZITRONE ABDN Himbeer-Cremeaux Salzzitronen-Sorbet Lorbeer-Öl und -Ganache Krokantblätter
	 ALIRA meets ANIMA ABDELN