WEINBEGLEITUNG

2018 HOHENROTH Riesling GG, trocken Weingut Störrlein Krenig, Randersacker 0,1||18€ KRUG ROSÉ 28ème ÉDITION 0,11 im Signature-Gericht inkludiert 2022 SIEBENSCHLÄFER "Frentsch" – Gemischter Satz, trocken 2 Naturkinder, Kitzingen 0.1||19€ 2021 VOLKACHER RATSHERR 3 Silvaner GG, trocken Weingut Max Müller I, Volkach 0,1||18€ **2023 ANIMA** Wermut rot. trocken Aaron Traxler, Future Lab ANIMA 0.05||14€ 2020 VINZScheurebe Alte Reben, trocken 5 Weingut am Stein, Würzburg 0,1||19€ 2018 MOODRosé Sekt Brut Weingut Roth, Wiesenbronn 0,1||17,5€ 2019 RANDERSACKER SONNENSTUHL Spätburgunder Beerenauslese, edelsüß

EXPERIENCE

#grenzenloseHEIMAT



+ ggf. Kaviar

est. 1978 SIGNATURE-GERICHT

DER FRÄNKISCHE SCHIEFERTRÜFFEL
in 3 kleinen Kreationen – Edition 2025

inkl. KRUG Champagner

1

SAIBLING
Sashimi & Tatar
Fischgarum | XO-Creme|
Rote-Zwiebel-Vinaigrette | Peperoni-Öl

2

3

KANINCHEN

Lauwarme Ballotine

Dinkel-Consommé

Rhabarber-Kimchi-Cannelloni l

ARTISCHOCKE eingelegt & mit Chorizo gefüllt Auberginen-Fenchelsalat | klare Erdbeer-Gazpacho | Safranöl



* Kalte Ente

4

WASSERBÜFFEL Gesmokt und 48 Stunden gegart

Wasserbüffeljus | eingelegter Kopfsalat | Shiso-Tempura | BBQ-Mayonnaise | Kräuter

SCHAFSCAMEMBERT

KIRSCHE

Kirschblüten-Baiser

Cassis-Beeren | marinierter Pfirsich | Sellerie mit

Selleriesalz | Johannisbeerholzöl

Sake-Kirscheis | Sake-Granité |

Kirschen | Reiscreme mit Kirschholz |

6

 ${\bf HIMBEERE~\&~SALZZITRONE}$

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)

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

Weingut Martin Göbel, Randersacker

0,1||14,5€

WEINBEGLEITUNG

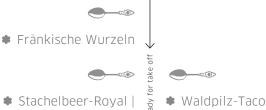
2018 HOHENROTH Riesling GG, trocken Weingut Störrlein Krenig, Randersacker 0,1||18€ KRUG ROSÉ 28ème ÉDITION 0,11 im Signature-Gericht inkludiert 2022 SIEBENSCHLÄFER "Frentsch" – Gemischter Satz, trocken 2 Naturkinder, Kitzingen 0,1||19€ 2021 VOLKACHER RATSHERR 3 Silvaner GG, trocken Weingut Max Müller I, Volkach 0,1||18€ **2023 ANIMA** Wermut rot. trocken Aaron Traxler, Future Lab ANIMA 0.05||14€ 2020 VINZScheurebe Alte Reben, trocken 5 Weingut am Stein, Würzburg 0,1||19€ 2018 MOODRosé Sekt Brut Weingut Roth, Wiesenbronn 0,1||17,5€ 2019 RANDERSACKER SONNENSTUHL Spätburgunder Beerenauslese, edelsüß Weingut Martin Göbel, Randersacker

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

0,1||14,5€

EXPERIENCE

#grenzenloseHEIMAT | OFF - ohne Fisch | Fleisch



geeister grüner Pfeffer + ggf. Kaviar

KAROTTENTATAR

Hafer-Pastinaken-Creme | Radieschen | Rote-Zwiebel-Vinaigrette | Peperoni-Öl

DER FRÄNKISCHE SCHIEFERTRÜFFEL in 3 kleinen Kreationen – Edition 2025 inkl. KRUG Champagner

est. 1978 SIGNATURE-GERICHT

ARTISCHOCKE

eingelegt & mit Gemüse gefüllt Auberginen-Fenchelsalat | klare Erdbeer-Gazpacho | Safranöl



* Kalte Ente

ZUCCHINI

in Minz-Öl geröstet

Gemüsejus | eingelegter Kopfsalat | Shiso-Tempura | Salz-Kafirlimetten-Creme | Kräuter

BLUMENKOHL

3

geröstet

Rhabarber-Kimchi-Cannelloni| Zwiebel-Consommé

KIRSCHE

Kirschblüten-Baiser

SCHAFSCAMEMBERT

Cassis-Beeren | marinierter Pfirsich | Sellerie mit Selleriesalz | Johannisbeerholzöl

Sake-Kirscheis | Sake-Granité |

Kirschen | Reiscreme mit Kirschholz |

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

2018 HOHENROTH Riesling GG, trocken Weingut Störrlein Krenig, Randersacker 0,1||18€ KRUG ROSÉ 28ème ÉDITION 0,11 im Signature-Gericht inkludiert 2022 SIEBENSCHLÄFER "Frentsch" – Gemischter Satz, trocken 2 Naturkinder, Kitzingen 0.1||19€ 2021 VOLKACHER RATSHERR 3 Silvaner GG, trocken Weingut Max Müller I, Volkach 0,1||18€ 2023 ANIMA Wermut rot. trocken Aaron Traxler, Future Lab ANIMA 0.05||14€ 2020 VINZScheurebe Alte Reben, trocken 5 Weingut am Stein, Würzburg 0,1||19€ 2018 MOOD Rosé Sekt Brut Weingut Roth, Wiesenbronn 0,1 | 17,5€ 2019 RANDERSACKER SONNENSTUHL Spätburgunder Beerenauslese, edelsüß Weingut Martin Göbel, Randersacker 0,1 | 14,5€

#grenzenloseHEIMAT

EXPERIENCE

ABDENL * Fränkische Wurzeln

BDEN * Stachelbeer-Royal | Speciator grüner Pfeffer

est. 1978 SIGNATURE-GERICHT

DER FRÄNKISCHE SCHIEFERTRÜFFEL in 3 kleinen Kreationen – Edition 2025

inkl. KRUG Champagner

BDEJN KANINCHEN

Rhabarber-Kimchi-Cannelloni l

Lauwarme Ballotine

Dinkel-Consommé

+ ggf. Kaviar

ABDLN

3

◆ Tatar-Krapfen ABDL

1

SAIBLING DHIJN
Sashimi & Tatar
Fischgarum | XO-Creme |
Rote-Zwiebel-Vinaigrette | Peperoni-Öl

2

ARTISCHOCKE BDN eingelegt & mit Chorizo gefüllt Auberginen-Fenchelsalat | klare Erdbeer-Gazpacho | Safranöl

* Kalte Ente

4

WASSERBÜFFEL AEJLN Gesmokt und 48 Stunden gegart Wasserbüffeljus | eingelegter Kopfsalat | Shiso-Tempura | BBQ-Mayonnaise | Kräuter

DELN SCHAFSCAMEMBERT

BDN KIRSCHE

Kirschblüten-Baiser

Cassis-Beeren | marinierter Pfirsich | Sellerie mit Selleriesalz | Johannisbeerholzöl

Sake-Kirscheis | Sake-Granité |

Kirschen | Reiscreme mit Kirschholz |

6

HIMBEERE & SALZZITRONE ABDN

Himbeer-Cremeaux | Salzzitronen-Sorbet | Lorbeer-Öl und -Ganache | Krokantblätter

AURA meets ANIMA ABDELN

A-Glutenhaltiges Getreide, wie Hafer, Dinkel, Einkorn, Kamut, Weizen, Roggen, Gerste, Emmer und Grünkern | B-Eier, auch als Flüssigei oder Bestandteile daraus, wie Lecithin oder Albumin | C-Erdnüsse, diese können auch als Erdnussöl oder -butter verwendet worden sein | D-Milch und Milcherzeugnisse, wie Butter, Käse, Lactose, Milchprotein | E- Sellerie in jeglicher Art, wie Bleich-, Knollen- und Staudensellerie | F-Sesam, auch als Sesamöl, Tahin (Sesampaste) oder Sesamsalz | G-Weichtiere, wie Schnecken, Tintenfisch, Austern oder als Zusatzstoff in Saucen | H-Krebstiere, wie Krebse, Garnelen, Langusten, Hummer, Shrimps, King Crab aber auch pulverisiertin Suppen, Saucen und

ENTHÄLT SULFITE

Würzpasten | I-Fisch, alle Fischarten (Süß- und Salzwasserfische) auch in Fischextrakten, Würzpasten, Saucen und Brühen | J-Soja, auch als Miso, Sojasauce, Sojaöl, Tofu oder in Marinaden, Gewürzmischungen | K-Schalenfrüchte, wie Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Mandeln, Paranüsse, auch in Pesto, Kuchen und Schokolade | L-Senf, auch als Senfkörner, Senfpulver, in Dressings, Marinaden, Ketchup und Gewürzmischungen | M-Lupine und Lopino in Lupinenmehl, Lupineneiweiß, Tofu oder Milch | N-Schwefeloxid und Sulfid, als E-Nummern von E220 bis E228 zum Beispiel in Trockenfrüchten, Wein und Essig