

# DINNER MOOD

Unser Lifestyle – pures Lebensglück.

- ♥ 360° LAIB | KAVIARBUTTER 1 (WEIZEN), 4, 7
- ♥ 2ERLEI VOM RADIESCHEN 1 (WEIZEN), 3, 7, 10

1 — BLUMENKOHL — als Tatar 1 (WEIZEN), 3, 8 (MACADAMIA), 9, 10

Ceviche-Vinaigrette | Macadamianuss | eingelegte Tomate | Chili-Mayo

Add on: Sashimi vom Hamachi 1 (WEIZEN), 3, 4, 6, 8 (MACADAMIA), 10

EUR 32

EUR +12

2 — FRÄNKISCHE RAMEN 1 (WEIZEN)

Gurken-Ingwer-Sud | goldenes Kimchi | Koriander

Add on: Geröstete Hühnerkeule | Gewürz-Mayo 3, 6, 7, 10

EUR 32

EUR +14

3 — LACHSFORELLE — auf der Haut rare geröstet 4, 6, 7, 8 (HASELNUSS)

Gehobelter Kohlrabi | Haselnuss-Beurre Blanc | Reis-Chip

Add on: 10 g Störkaviar AH-Edition 4

30 g Störkaviar AH-Edition 4

EUR 55

EUR +21

EUR +59

4 — HIRSCHRÜCKEN — rosa gebraten (WEIZEN), 3, 6, 7

Pilz-Jus | Spitzkohlblätter | Lauch | Miso-Hollandaise

EUR 56

5 — KÄSE IMPERIAL SIGNATURE 1 (WEIZEN), 7, 10

Gereifter Oberpfälzer Hartkäse | aufgeschäumtes Käse-Joghurt-Mousse | Himbeer-Paprika-Senf | Brioche

EUR 20

6 — MATCHA-SOFTEIS 1 (WEIZEN), 7

Geeiste Matcha-Milch | grüner Apfel | weiße Schokolade als karamellisierte Creme & gebacken

EUR 20

## ♥ TASTE-LÖFFEL

Unser **DINNER MOOD** ist die perfekte Wahl für vegetarischen oder veganen Genuss. 🍴  
Fragen Sie, für die passenden Alternativen, gerne unser #AHDreamteam.

4-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | Blumenkohl | Ramen | Forelle oder Hirsch | Käse oder Eis

pro Person EUR 129

4-Gang-Menü mit allen **Add ons** (ohne Kaviar)

pro Person EUR 149

6- Gang Menü: Brot & Butter | Starter | Blumenkohl | Ramen | Forelle | Hirsch | Käse | Eis

pro Person EUR 169

6-Gang-Menü mit allen **Add ons** (ohne Kaviar)

pro Person EUR 189

Allergene:

1. glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und Khaoisan Weizen), Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon

2. Krebstiere

3. Eier

4. Fische

5. Erdnüsse

6. Sojabohnen

7. Milch (einschließlich Laktose)

8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse

# CELEBRATION MOOD

Alles auf dem Tisch zum Teilen – sharing is caring.

- ♥ 360° LAIB | KAVIARBUTTER 1 (WEIZEN), 4, 7
- ♥ 2ERLEI VOM RADIESCHEN 1 (WEIZEN), 3, 7, 10

CELEBRATION — RUNDE 1

1. Sashimi vom Hamachi | Gewürz-Creme 3, 4, 10

2. Ceviche-Tatar | Chili | Gurke 4, 6, 7

3. Blumenkohl | Baharat | eingelegte Tomate 1 (WEIZEN), 6, 7, 8 (MACADAMIA)

4. Ramen-Nudeln | Umami-Sud | fermentierter Chinakohl 1 (WEIZEN), 3, 6

5. Salatherz | gereifter Hartkäse 1 (WEIZEN), 7, 10

6. Kohlrabi | fränkische Haselnuss 1 (WEIZEN), 7, 8 (HASELNUSS), 9

7. Chef's Choice

Add on: 10 g Störkaviar AH-Edition 4

30 g Störkaviar AH-Edition 4

EUR +21

EUR +59

CELEBRATION — RUNDE 2

8. Hähnchenkeule –kross gebraten

9. Geflämmte Lachsforelle | Krustentier-Creme | Kräuterpesto 1 (WEIZEN), 2, 4, 6, 7, 9, 10

10. Gerösteter Spitzkohl | Miso-Hollandaise 1 (WEIZEN), 3, 6, 7

11. Waldpilz-Salat 1 (WEIZEN), 6

12. Gebackener Romanesco | Yuzu

13. Fränkische Trüffel-Pommes 6, 10

14. Chef's Choice

Add on: 50 g Wagyu

EUR +27

CELEBRATION — RUNDE 3

15. Shiso-Sorbet mit Celebration-Shot

## ♥ TASTE-LÖFFEL

Bestellbar ab zwei Personen

2-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | 2 Celebration-Runden mit **14 Fine Dining-Highlights** (1 + 2) | Taste-Löffel

pro Person EUR 99,90

3-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | alle Celebration-Runden mit **15 Fine Dining-Highlights** | Taste-Löffel

pro Person EUR 110

9. Sellerie (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)

13. Lignen

14. Weichtiere

11. Sesamsamen

12. Schwefeldioxid und Sulphite

# GLAMOUR MOOD

Black Angus Beef, Hummer & Kaviar – simply the best.

- ♥ 360° LAIB | KAVIARBUTTER 1 (WEIZEN), 4, 7
- ♥ 2ERLEI VOM RADIESCHEN 1 (WEIZEN), 3, 7, 10

1 — TATAR VOM ADLERFISCH 1 (WEIZEN), 4, 6, 7, 8

Wasabi | Leche de Tigre | Ingwer | Gurke

EUR 39

2 — KAVIAR-PIZZA *FLAMMKUCHEN-STYLE* 1 (WEIZEN), 4, 7, 8

Sauerteig aus dem Steinofen mit Crème Fraîche & Zitrone | 5 g Saiblingskaviar | 10 g Störkaviar | Pata Negra | gegrillter Lauch

EUR 45

3 — STEAK & LOBSTER

Teil 1: Hummer-Nudeln *Ramen Style* 1 (WEIZEN), 2, 4, 6, 7

Hummer-Ragout | wilder Brokkoli | weißer Tomaten-Schaum

EUR 39

Teil 2: Auf einer Platte zum Teilen angerichtet 1 (WEIZEN), 2, 4, 6, 7, 9, 10

Gegrilltes Black Angus Rib Eye-Steak & flambierter, kanadischer Hummerschwanz | Chili Cheese-Ofenkartoffel | Gemüsetörtchen | Kräutersalat | Trüffel-Jus | Gewürz-Creme | Röstzwiebel-Chutney

EUR 89

Add on: Fränkische Trüffel-Pommes 6, 10

EUR +16

4 — SORBET

Zwetschgen-Sorbet | Joghurt-Schaum | Baiser 1 (WEIZEN), 3, 7

EUR 20

## ♥ TASTE-LÖFFEL

Bestellbar ab zwei Personen

4-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | Adlerfisch | Hummer-Nudeln | Steak & Lobster-Platte | Sorbet | Taste-Löffel

pro Person EUR 164

5-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | Adlerfisch | Kaviar-Pizza | Hummer-Nudeln | Steak & Lobster-Platte | Sorbet | Taste-Löffel

pro Person EUR 199

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

A. Farbstoffe

B. Konservierungsstoffe

C. Süßstoffe

D. Zuckerarten/Süßungsmittel

E. Milcheiweiß

F. Antioxidationsmittel

G. Phosphat

H. Geschmacksverstärker

I. chininhaltig

J. koffeinhaltig

K. geschwefelt