

TRADITION MOOD

Herrmann's Eleven – Das Nürnberg-Menü
11 Spezialitäten – neu gedacht und in kleinen Portionen serviert

♥ 360° LAIB | FRISCHKÄSE ¹(WEIZEN, ROGGEN), 7

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

KLAR & FEIN EUR 38

FORELLE BLAU Ceviche von der Bachforelle Blausud Meerrettich Sellerie ¹ (WEIZEN), 4, 6, 7, 9, 10	SAIBLING MÜLLERIN Geflämmtes Sashimi vom Saibling Yuzu Nussbutter Petersilie Haselnuss ^{3, 4, 6, 7, 8} (HASELNUSS), 9, 10
--	---

KROSS & CREMIG EUR 48

GEBACKENER KARPfen Im Tempurateig gebackenes Karpfenfilet Wasabi Rote Bete ¹ (WEIZEN), 3, 4, 6, 9, 10, 11, K	BAGGERS KloBteig-Pommes Schnittlauch 10 g Stör-Kaviar ^{4, 7, K}
--	---

LEGENDEN EUR 38

NÜRNBERGER BRATWÜRSTE Dim Sum mit Bratwurstbrät Brot-Sud Majoran Chinakohl-Sauerkraut ¹ (WEIZEN, ROGGEN), 7, 9, 10	SCHÄUFERLA Krosse Schwarte Wirsing als Schmor-Sud & Chip Kartoffelchips ¹ (WEIZEN), 6, 7, 9, 10
--	---

SONNTAGSKULT EUR 34

RINDERROULADE Geschmorte Rinderkeule Jus Senf Zwiebel Gurke Speck ¹ (WEIZEN), 6, 7, 10, G	SAUERBRATEN Tataki vom Wagyu Rotwein-Butter Blaukraut Apfel gebackene Gewürze ¹ (WEIZEN), 3, 7
---	--

HERZHAFT & SÜSS EUR 38

G'RUPFTER Geeister Brie Birne Brezen-Chips Bier-Vinaigrette ¹ (WEIZEN), 7	ZWETSCHGEN-MÄNNLA Zwetschgen-Sorbet Meersalz Schokolade Zwetschgenbrand-Praline ^{2, 8} (MANDL),
---	---

WELTSPEZIALITÄT — NÜRNBERGER LEBKUCHEN EUR 19
Geeiste Praline | Schokolade | Salzzitrone | Mandel | heißer Orangen-Honig-Sud
^{3, 7, 8}(MANDEL)

♥ TASTE-LÖFFEL

NÜRNBERG-MENÜ: Brot & Frischkäse | Starter | Klar & Fein | Kross & Cremig | Sonntagskult | Herzhaft & Süß | Taste Löffel — 4 Gänge = 8 kleine Portionen EUR 149

dazu **LEGENDEN** — 5 Gänge = 10 kleine Portionen EUR +38
dazu **WELTSPEZIALITÄT** — 6 Gänge = 11 kleine Portionen EUR +19

Allergene:		
1. glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und Khaoisan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon	3. Eier	7. Milch (einschließlich Laktose)
2. Krebstiere	4. Fische	8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse
	5. Erdnüsse	
	6. Sojabohnen	

CELEBRATION MOOD

Alles auf dem Tisch zum Teilen — sharing is caring.

♥ 360° LAIB | FRISCHKÄSE ¹(WEIZEN, ROGGEN), 7

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

CELEBRATION — RUNDE 1

- Sashimi vom Saibling | Wasabi | Rote Bete ¹(WEIZEN), 3, 4, 6, 8, 10, 11, K
- Hamachi-Ceviche | Chili | Gurke ^{4, 6, 7}
- Ramen | Umami-Sud | fermentierter Chinakohl | pochiertes Ei ¹(WEIZEN), 3, 6
- Salatherz *Caesar Salad*-Style ¹(WEIZEN), 6, 7
- Entenleber-Creme | eingelegte Birne | geröstete Haselnuss ¹(WEIZEN), 3, 6, 7, 8(HASELNUSS), 10, G
- Gekneteter Blaukraut-Salat | Petersilien-Creme
- Chef's Choice
- Add on:** 10 g Störkaviar AH-Edition ⁴ EUR +21
30 g Störkaviar AH-Edition ⁴ EUR +59

CELEBRATION — RUNDE 2

- Pekingentenbrust | Rotwein-Butter ^{7, 9, 10}
- Gerösteter Wirsing | Zwiebeln | Speck ¹(WEIZEN), 6, 7, G
- Spicy* Sellerie-Salat ¹(WEIZEN), 9, 10, 11
- Im Tempurateig gebackener Karpfen | Yuzu ¹(WEIZEN), 3, 8(HASELNUSS), 10
- Maronen-Creme | Mandarinen-Jus | Grapefruit ⁷
- Fränkische Trüffel-Pommes ^{6, 10}
- Chef's Choice
- Add on:** 50 g Wagyu EUR +27

CELEBRATION — RUNDE 3

- Sanddorn-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)
10. Senf	13. Lujunen
11. Sesamamen	14. Weichtiere
12. Schwefeldioxid und Sulphite	

GLAMOUR MOOD

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

♥ 360° LAIB | FRISCHKÄSE ¹(WEIZEN, ROGGEN), 7

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

1 — SASHIMI VOM HAMACHI ¹(WEIZEN), 4, 6, 7, K EUR 39
Wasabi | Leche de Tigre | Ingwer | Gurke

2 — KAVIAR-PIZZA FLAMMKUCHEN-STYLE ¹(WEIZEN), 4, 7, G EUR 45
Sauerteig aus dem Steinofen mit Crème Fraîche & Zitrone | 5 g Saiblingskaviar | 10 g Störkaviar | Pata Negra | gegrillter Lauch

3 — STEAK & LOBSTER
Teil 1: Pekingentenbrust auf der Haut geröstet ¹(WEIZEN), 3, 6, 7, 9, 10 EUR 39
Entenleber-Praline | Marone | Trüffel-Jus | knuspriger schwarzer Pfeffer | gehobelter Trüffel

Teil 2: Auf einer Platte zum Teilen angerichtet ¹(WEIZEN), 2, 3, 4, 6, 7, 8(HASELNUSS), 8, 10 EUR 89
Gegrilltes Black Angus Rib Eye-Steak & flambierter, kanadischer Hummerschwanz | Gemüseörtchen | Yuzu-Haselnuss-Creme | Pfeffer-Sauce | Chili-Chutney | Ofenkartoffeln *Deluxe* | Rote Bete-Salat EUR +16
Add on: Fränkische Trüffel-Pommes ^{6, 10}

4 — SORBET ^{3, 7, C} EUR 20
Mandarinen-Sorbet | Zitrusfrucht-Ragout | Fingerlimes | Champagner-Schaum | Baiser

♥ TASTE-LÖFFEL

Bestellbar ab zwei Personen

4-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | Hamachi | Pekingente | Steak & Lobster-Platte | Sorbet | Taste-Löffel pro Person EUR 164

5-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | Hamachi | Kaviar-Pizza | Pekingente | Steak & Lobster-Platte | Sorbet | Taste-Löffel pro Person EUR 199

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:		
A. Farbstoffe	E. Milcheiweiß	I. chininhaltig
B. Konservierungsstoffe	F. Antioxidationsmittel	J. koffeinhaltig
C. Süßlfe	G. Phosphat	K. geschwefelt
D. Zuckerarten/Süßungsmittel	H. Geschmacksverstärker	