

TRADITION MOOD

Herrmann's Eleven – Das Nürnberg-Menü

11 Spezialitäten – neu gedacht und in kleinen Portionen serviert

♥ 360° LAIB | KAVIARBUTTER 1(WEIZEN,ROGGEN), 4, 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

Geflammtes Sashimi vom Saibling | Yuzu | Nussbutter | Petersilie | Haselnuss

3, 4, 6, 7, 8(HASELNUSS), 9, 10

KROSS & CREMIG EUR 48

GEBACKENER KARPEN

Im Tempuraisig gebackenes Karpfenfilet | Wasabi | Rote Bete

1(WEIZEN), 3, 4, 6, 9, 10, 11, K

BAGGERS

Klößteig-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

SONNTAGS-IKONEN EUR 34

RINDERROULADE

Geschmorte Rinderkeule | Jus | Senf | Zwiebel | Gurke | Speck

1(WEIZEN), 6, 7, 10, G

SCHÄUFERLA

Krosse Schwarze | Wirsing als Schmor-Sud & Chip | Kartoffelchips

1(WEIZEN), 6, 7, 9, 10

KULT & NOSTALGIE EUR 38

LEBKUCHEN

Praline | Schokolade | Salzströne | Mandel | heißer Orangen-Honig-Sud

3, 7, 8(MANDEL)

ZWETSCHGEN-MÄNNLA

Zwetschgen-Sorbet | Meersalz | Schokolade | Zwetschgenbrand-Praline

7, 8(MANDEL)

KÄSE-BRETTLA EUR 19

G'rüpfter & Friends – drei fränkische Käse-Spezialitäten | Früchtebrot | Chutney

1(WEIZEN,ROGGEN,DINKEL), 3, 6, 7

♥ TASTE-LÖFFEL

CELEBRATION MOOD

Alles auf dem Tisch zum Teilen – sharing is caring.

♥ 360° LAIB | KAVIARBUTTER 1(WEIZEN,ROGGEN), 4, 7

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

CELEBRATION – RUNDE 1

1. Sashimi vom Saibling | Wasabi | Rote Bete 1(WEIZEN), 3, 4, 6, 9, 10, 11, K
 2. Hamachi-Ceviche | Chili | Gurke 4, 6, 7
 3. Ramen | Umami-Sud | fermentierter Chinakohl | pochiertes Ei 1(WEIZEN), 3, 6
 4. Salatherz Caesar Salad-Style 1(WEIZEN), 6, 7
 5. Entenleber-Creme | eingelegte Birne | geröstete Haselnuss 1(WEIZEN), 3, 6, 7, 8(HASELNUSS), 10, G
 6. Gekneteter Blaukraut-Salat | Petersilien-Creme
 7. Chef's Choice
- Add on:** 10 g Störkaviar AH-Edition 4 EUR +21
30 g Störkaviar AH-Edition 4 EUR +59

CELEBRATION – RUNDE 2

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

CELEBRATION – RUNDE 3

15. Sanddorn-Sorbet mit Celebration-Shot

♥ TASTE-LÖFFEL

GLAMOUR MOOD

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

♥ 360° LAIB | KAVIARBUTTER 1(WEIZEN,ROGGEN), 4, 7

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

1 — SASHIMI VOM HAMACHI 1(WEIZEN), 4, 6, 7, K

Wasabi | Leche de Tigre | Ingwer | Gurke

EUR 39

2 — RINDERTATAR IMPERIAL-STYLE 1(WEIZEN), 4, 6, 8(HASELNUSS), 9, 10

Tatar vom dry aged Rinderfilet | 5 g Saiblingkaviar | 10 g Osietra Störkaviar | fränkische Haselnuss | Fingerlimetten

EUR 45

3 — STEAK & LOBSTER

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

EUR 39

Teil 2: Auf einer Platte zum Teilen angerichtet 1(WEIZEN), 2, 3, 4, 6, 7, 8(HASELNUSS), 9, 10
Gegrilltes Black Angus Rib Eye-Steak & flambierter, kanadischer Hummerschwanz | Gemüsetörtchen | Yuzu-Haselnuss-Creme | Pfeffer-Sauce | Chili-Chutney | Ofenkartoffeln Deluxe | Rote Bete-Salat

EUR 89

Add on: Fränkische Trüffel-Pommes 6, 10 EUR +16

4 — SORBET 3, 7, C

Mandarinen-Sorbet | Zitrusfrucht-Ragout | Champagner-Schaum | Baiser

EUR 20

Allergene:

1. glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, 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, Peccanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenenlandnüsse

9. Sellerie

10. Senf

(ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)

11. Sesamsamen

12. Schwefeloxid und Sulfite

13. Lupinen

14. Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

A. Farbstoffe
B. Konservierungsstoffe
C. Sulfite
D. Zuckerarten/Süßungsmittel
E. Milcheiweiß
F. Antioxidationsmittel
G. Phosphat
H. Geschmacksverstärker

I. chininhaltig
J. koffeinhaltig
K. geschwefelt