

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	
<b>FORELLE BLAU</b> Ceviche von der Bachforelle   Blausud   Meerrettich   Sellerie 1(WEIZEN), 4, 6, 7, 9, 10	<b>SAIBLING MÜLLERIN</b> Geflämmtes Sashimi vom Saibling   Yuzu   Nussbutter   Petersilie   Haselnuss 3, 4, 6, 7, 8(HASELNUSS), 9, 10
KROSS & CREMIG EUR 48	
<b>GEBACKENER KARPfen</b> Im Tempurateig gebackenes Karpfenfilet   Wasabi   Rote Bete 1(WEIZEN), 3, 4, 6, 9, 10, 11, K	<b>BAGGERS</b> Kloßteig-Pommes   Schnittlauch   10 g Stör-Kaviar 4, 7, K
LEGENDEN EUR 38	
<b>NÜRNBERGER BRATWÜRSTE</b> Dim Sum mit Bratwurstbrät   Brot-Sud   Majoran   Chinakohl-Sauerkraut 1(WEIZEN,ROGGEN), 7, 9, 10	<b>SCHÄUFERLA</b> Krosse Schwarte   Wirsing als Schmor-Sud & Chip   Kartoffelchips 1(WEIZEN), 6, 7, 9, 10
SONNTAGS-IKONEN EUR 34	
<b>RINDERROULADE</b> Geschmorte Rinderkeule   Jus   Senf   Zwiebel   Gurke   Speck 1(WEIZEN), 6, 7, 10, G	<b>SAUERBRATEN</b> Tataki vom Wagyu   Rotwein-Butter   Blaukraut   Apfel   gebackene Gewürze 1(WEIZEN), 3, 7
KULT & NOSTALGIE EUR 38	
<b>LEBKUCHEN</b> Praline   Schokolade   Salzzitrone   Mandel   heißer Orangen-Honig-Sud 3, 7, 8(MANDEL)	<b>ZWETSCHGEN-MÄNNLA</b> Zwetschgen-Sorbet   Meersalz   Schokolade   Zwetschgenbrand-Praline 7, 8(MANDEL)
KÄSE-BRETTLA EUR 19	
G'rupfter & Friends – drei fränkische Käse-Spezialitäten   Fruchtbrot   Chutney 1(WEIZEN,ROGGEN,DINKEL), 3, 6, 7	

♥ TASTE-LÖFFEL

**Allergene:**

1. glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und Khorasan 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 | KAVIARBUTTER

1(WEIZEN,ROGGEN), 4, 7
- ♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

L E T' S		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 <i>Caesar Salad</i> -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
		C E L E B R A T E	
		F O O D	
		T O G E T H E R	
		CELEBRATION — RUNDE 2	
		8. Pekingentenbrust   Rotwein-Butter	7, 9, 10
		9. Gerösteter Wirsing   Zwiebeln   Speck	1(WEIZEN), 6, 7, G
		10. <i>Spicy</i> Sellerie-Salat	1(WEIZEN), 9, 10, 11
		11. Im Tempurateig 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

9. Sellerie	(ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
10. Senf	13. Lupinen
11. Sesamsamen	14. Weichtiere
12. Schwefeldioxid und Sulphite	

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 <i>IMPERIAL-STYLE</i>		1(WEIZEN), 4, 6, 8(HASELNUSS), 9, 10
Tatar vom dry aged Rinderfilet   5 g Saiblingskaviar   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 <i>Deluxe</i>   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

♥ TASTE-LÖFFEL

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:**

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