

# 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 Tempurateig | Bärlauch | Kopfsalat | Kartoffelsalat-Creme | Kräutermolke

1(WEIZEN), 3, 4, 6, 7, 9, 10, K

### BAGGERS

Kloßteig-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

Spargel-Ragout | krosse Schwarte | Kartoffel-Chips | Schmor-Jus

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

## SONNTAGS-IKONEN EUR 34

### RINDERROULADE

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

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

### SAUERBRATEN

Wagyu-Tataki | Schmorjus | Blaukraut-Salat | Johannisbeere | Gewürz-Pfeffer

1(WEIZEN), 3, 7

## KULT & NOSTALGIE EUR 38

### LEBKUCHEN

Praline | Schokolade | Salzzitrone | Himbeer-Mousse | Rhabarber-Ragout

3, 7, 8(MANDEL)

### ZWETSCHGEN-MÄNNLA

Erdbeer-Sorbet | Mandel | Erdbeerbrand-Praline

7, 8(MANDEL)

## KÄSE-BRETTLA EUR 19

G'rupfter & Friends – drei fränkische Käse-Spezialitäten | Laugenbrioché

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

♥ **TASTE-LÖFFEL**

**NÜRNBERG-MENÜ:** Brot & Butter | Starter | Klar & Fein | Kross & Cremig |

Sonntags-Ikonen | Kult & Nostalgie | Taste Löffel – 4 Gänge = 8 kleine Portionen EUR 149

dazu **LEGENDEN** – 5 Gänge = 10 kleine Portionen EUR +38

dazu **KÄSE-BRETTLA** – 6 Gänge = 11 kleine Portionen EUR +19

#### Allergene:

- glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
- Krebstiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse

# 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

C

E

L

E

B

R

A

T

E

F

O

O

D

T

O

G

E

T

H

E

R

## CELEBRATION — RUNDE 1

1. Sashimi vom Saibling | Bärlauch- & Kartoffelsalat-Creme 1(WEIZEN), 4, 6, 7, 9, 10

2. Spargelsalat

3. Kalte Ramen | Gurke | geeister Salat-Sud 1(WEIZEN), 3, 6

4. Salatherz *Caesar Salad*-Style 1(WEIZEN), 6, 7

5. Chef's Choice

6. Chef's Choice

**Add on:** 10 g Störkaviar AH-Edition 4 EUR +21

30 g Störkaviar AH-Edition 4 EUR +59

## CELEBRATION — RUNDE 2

7. Geflammtes Rinderfilet-Tatar | Trüffel | fränkische Haselnuss 1(WEIZEN), 3, 6, 7, 8(HASELNUSS), 9, 10

8. Gebratene Lachsforelle | Kombu-Beurre Blanc 4, 7, 9

9. Ingwer-Staudensellerie-Salat | Zitronen-Vinaigrette 6, 9, 10

10. Kloßteig-Pommes *Chili-Cheese-Style* 1(WEIZEN), 6, 7, 9, 10, K

11. Chef's Choice

12. Chef's Choice

**Add on:** 50 g Wagyu EUR +27

## CELEBRATION — RUNDE 3

13. Tonic-Lemongrass-Sorbet mit Celebration-Shot CHININ

♥ **TASTE-LÖFFEL**

Bestellbar ab zwei Personen

2-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | 2 Celebration-Runden mit **12 Fine Dining-Highlights** (1 + 2) | Taste-Löffel pro Person EUR 99,90

3-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | alle Celebration-Runden mit **13 Fine Dining-Highlights** | Taste-Löffel pro Person EUR 110

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

10. Senf

11. Sesamsamen

12. Schwefeldioxid und Sulphite

13. Lupinen

14. Weichtiere

# GLAMOUR MOOD

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

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

♥ **GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND**

## 1 — SEAFOOD BOWL 1(WEIZEN), 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 14

Sashimi von Carabinero & Jakobsmuschel | Ponzu aus hausgebrauter Sojasauce | Sushi-Reis | Ingwer | Wasabi-Crunch

EUR 39

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

Tatar vom dry aged Rinderfilet | 5 g Saiblingskaviar | roh marinierter Spargel | 10 g Osietra Störkaviar | fränkische Haselnuss | Fingerlimetten

EUR 45

## 3 — STEAK & LOBSTER 1(WEIZEN), 4, 6, 7, 9, 10

### Teil 1: Miso-Stör *lackiert & gebläht*

Kombu-Beurre Blanc | gedämpftes Salatherz | Nori-Crunch

EUR 39

### Teil 2: Auf einer Platte zum Teilen angerichtet 1(WEIZEN), 2, 3, 6, 7, 9, 10

Gegrilltes Black Angus Rib Eye-Steak & flambierter, kanadischer Hummerschwanz | Gemüsetörtchen | Bärlauch-Creme | Morchel-Pfefferrahm-Sauce | Chili-Chutney | Ofenkartoffeln *Deluxe* | Caesar-Salat

EUR 89

**Add on:** Fränkische Trüffel-Pommes 6, 10

EUR +16

## 4 — SORBET 3, 7

Sauerampfer-Sorbet | Kaffirlimetten-Baiser | Buttermilch-Schaum | Oxalis EUR 20

♥ **TASTE-LÖFFEL**

Bestellbar ab zwei Personen

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

5-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | Seafood Bowl | Rindertatar | Stör | 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. Sulfite                   | G. Phosphat             | K. geschwefelt   |
| D. Zuckerarten/Süßungsmittel | H. Geschmacksverstärker |                  |

# TRADITION MOOD

vegetarisch

♥ 360° LAIB | MEERSALZBUTTER

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

## CEVICHE VOM WURZELGEMÜSE

EUR 38

Meerrettich-Pürree | Wirsing-Beurre Blanc | Sellerie-Creme |  
Staudensellerie roh mariniert | Ingwer

## GEBACKENER EISZAPFEN

EUR 48

Bärlauch | Kopfsalat | Kartoffelsalat-Creme | gesäuerte Kräutermolke

## ♥ PILZ DIM SUM

EUR 38

Umami-Sud | pochiertes Ei | wilder Brokkoli | Chinakohl-Kimchi | Ramen-Nudeln

## GESCHMORTER WIRSING

EUR 34

Gebackene Gewürze | Blaukrautsalat | Rotwein-Butter | Apfel

## KULT & NOSTALGIE

EUR 38

### *LEBKUCHEN*

Praline | Schokolade | Salzzitrone |  
Himbeer-Mousse | Rhabarber-Ragout

### *ZWETSCHGEN-MÄNNLA*

Erdbeer-Sorbet | Mandel |  
Erdbeerbrand-Praline

## ♥ KÄSE-BRETTLA

EUR 19

G'rupfter & Friends – drei fränkische Käse-Spezialitäten | Laugenbrioche

## ♥ TASTE-LÖFFEL

TRADITION MOOD vegetarisch: Brot & Butter | Starter | Ceviche |

Eiszapfen | Wirsing | Kult & Nostalgie | Taste Löffel

– 4 Gänge

EUR 149

dazu *DIM SUM* – 5 Gänge

EUR +38

dazu *KÄSE-BRETTLA* – 6 Gänge

EUR +19