

TRADITION MOOD

KLASSISCH

Die authentische Aromenwelt Frankens in vier bis sechs Gängen

♥ 360° LAIB | KAVIARBUTTER

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

1 — FORELLE BLAU

Sashimi von der Bachforelle mit heißem Blausud übergossen | Sellerie-Creme | Wurzelgemüse-Chutne

2024 ROSA CHARDONNAY

2 — GEBACKENER KARPPFEN

im Backteig gebacken | Rote Bete | Meerrettich

2023 SYLVANER MUSCHELKALK

♥ SCHÄUFERLA

Wirsing à la crème | Pfifferling-Schmor-Jus | krosse Schwarte | Kartoffel-Chips

2022 SCHEUREBE VINZ FUMÉ

3 — RINDERROULADE

Geschmorte Rinderkeule vom Wagyu | Kartoffel-Nussbutter-Püree | Jus | Senf | Zwiebel | Gurke | Speck

2022 RONDOS BARRIQUE

4 — ZWETSCHGEN-MÄNNLA

Zwetschgen-Sorbet | Mandel | Zwetschgenbrand-Praline

WIQUEM

♥ KLASSISCHER G'ROPFTER

Kuhmilch-Camembert gerupft mit Frischkäse | rote Zwiebeln | Laugenbricche

ONKEL JIM

♥ TASTE-LÖFFEL

TRADITION-MOOD KLASSISCH:

Brot & Butter | Starter | Forelle Blau | gebackener Karpfen | Rinderroulade | Zwetschgen-Männla | Taste Löffel — 4 Gänge

dazu SCHÄUFERLA — 5 Gänge

dazu G'ROPFTER — 6 Gänge

FRÄNKISCHE WEINBEGLEITUNG: 4-Gang: EUR 32 | 5-Gang: EUR 41 | 6-Gang: EUR 45

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 (ausschließlich Laktose)

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

TRADITION MOOD

INNOVATIV

Fränkische Aromen mit internationalen Einflüssen im Imperial-Style

♥ 360° LAIB | KAVIARBUTTER

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

1 — SAIBLING MÜLLERIN

Rare geflammter Saibling | Yuzu | Nussbutter | Petersilie | Haselnuss

2023 GEWÜRZTRAMINER „LES FOUS“

2 — BAGGERS

Kloßteig-Pommes | Zitronen-Rauchsatz | Schnittlauch | Stör-Sashimi | 10g Stör-Kaviar

2020 RIESLING MARIENBURG FAHRLAY „RESERVE“ GG

♥ NÜRNBERGER BRATWÜRSTE

Dim Sum mit Bratwurstbrät | Brot-Sud | Majoran | goldener Kimchi vom Chinakohl

2023 SAINT-AUBIN

3 — SAUERBRATEN

Wagyu-Tataki | Gewürz-Schmelze | crunchy Pfeffer | Schmor-Jus | Blaukraut-Chutney | cremige Birne | Preiselbeere

2024 LEMBERGER HANWEILER BERG IG

4 — LEBKUCHEN

Praline | Schokolade | Salzzitronen-Mousse | Grapefruit

2024 RIESLING AUSLESE KANZEM ALTENBERG

♥ G'ROPFTER IMPERIAL-STYLE

Käse-Creme vom gereiften Ziegenkäse | Rauchpaprika-Vinaigrette | Paprika-Tropfen | Brezen-Chips

2022 TOAST HAWAII

♥ TASTE-LÖFFEL

TRADITION-MOOD INNOVATIV:

Brot & Butter | Starter | Saibling Müllerin | Baggers | Sauerbraten | Lebkuchen | Taste Löffel — 4 Gänge

dazu NÜRNBERGER BRATWÜRSTE — 5 Gänge

dazu G'ROPFTER — 6 Gänge

INTERNATIONALE WEINBEGLEITUNG: 4-Gang: EUR 46 | 5-Gang: EUR 59 | 6-Gang: EUR 69

9. Sellerie

10. Senf

11. Senfsamen

12. Schwefelbromid und Sulphite

(ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)

13. Lupinen

14. Weichtiere

GLAMOUR MOOD

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

♥ 360° LAIB | KAVIARBUTTER

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

1 — SEAFOOD BOWL

Sashimi vom Hamachi | gegrillter & gepickelter Kürbis | Chili-Macadamia-Crunch | Miso-Karamell | Passionsfrucht-Vinaigrette

Nordes Atlantic Gin, Galicien + Aqua Monaco Golden Tonic | 0,2l

2 — RINDERTATAR IMPERIAL-STYLE

Tatar vom dry-aged Rinderfilet | 5g Saiblingskaviar | eingelegte Pfifferlinge | 10g Osietra Störkaviar | fränkische Haselnuss | Fingerlimetten

Rhizom Bio Gin, Berlin + Thomas Henri Tonic | 0,2l

3 — STEAK & LOBSTER

Teil 1: Tonkatsu vom Rehrücken

Pfeffer-Speck | schwarzer Winter-Trüffel | Entenleber-Creme | Trüffel-Jus | Shiso-Ingwer | Pecannuss

Gin Mare, Katalonien + Aqua Monaco Herbal Tonic | 0,2l

Teil 2: Auf einer Platte zum Teilen angerichtet

Gegrilltes Black Angus Rib Eye-Steak & flambierter, kanadischer Hummerschwanz | getrüffelter Waldorf-Salat mit Preiselbeer-Topping | Kohl-Törtchen | knusprige Pfeffer-Kartoffeln | Morchel-Pilzrahmsauce | Blaukraut-Chutney | Kürbiskern-Meerrettich-Creme

Add-on: Fränkische Trüffel-Pommes

Nvremberga Gin, Nürnberg + Aqua Monaco Golden Tonic | 0,2l

4 — SORBET

Hagebutten-Sorbet | Champagner-Schaum | Brioche-Crunch | Zitronen-Thymian-Baiser

Mellow 54 Gin, Grafenberg + Thomas Henry Tonic | 0,2l

♥ TASTE-LÖFFEL

Bestellbar ab zwei Personen

4-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | Seafood Bowl | Teil 1 | Teil 2 | Sorbet | Taste-Löffel

5-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | Seafood Bowl | Rindertatar | Teil 1 | Teil 2 | Sorbet | Taste-Löffel

GIN-TONIC-BEGLEITUNG: 4-Gang: EUR 56 | 5-Gang: EUR 59

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

CELEBRATION MOOD

Alles auf dem Tisch zum Teilen — sharing is caring.

♥ 360° LAIB | KAVIARBUTTER

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

CELEBRATION — RUNDE 1

1. Nori-Taco | Hamashi-Tatar | Shiso-Ingwer | Wasabi

2. Süß-saurer Schwammerl-Salat

3. Fränkische Ramen | Umami-Sud | spicy Kimchi | Lable Rouge Maishähnchen

4. Herbstgemüse — Rote Bete, Blaukraut & Co.

5. Chef's Choice

6. Chef's Choice

Add-on: 10 g Störkaviar AH-Edition

30 g Störkaviar AH-Edition

CELEBRATION — RUNDE 2

7. Geflammtes Rinderfilet-Tatar | Steinpilz | Trüffel-Jus

8. Toro von der Lachsforelle — auf der Haut gebraten | gegrillter Kürbis | Hummer-Vinaigrette | Chili

9. Feldsalat | Passionsfrucht-Vinaigrette | Grapefruit

10. Kloßteig-Pommes Carbonara-Style

11. Chef's Choice

12. Chef's Choice

Add-on: 50 g Wagyu

CELEBRATION — RUNDE 3

13. Himbeer-Paprika-Sorbet mit Celebration-Shot

♥ TASTE-LÖFFEL

Bestellbar ab zwei Personen

2-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | 2 Celebration-Runden mit 12 Fine Dining-Highlights (1 + 2) | Taste-Löffel

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

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und enthalten die gesetzlich vorgeschriebenen Steuern. Die angegebenen Schankgebühren entsprechen den geltenden steuerrechtlichen Bestimmungen und werden nach der gesetzlich festgelegten Kennzeichnung in Ihren Ausgangspunkt genommen.