TRADITION MOOD
KLASSISCH

Die authentische Aromenwelt Frankens in vier bis sechs Gängen

❤ **360° LAIB | KAVIARBUTTER** 1(WEIZEN,ROGGEN), 4, 7
❤ **GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND**

1 — FORELLE BLAU 1(WEIZEN), 4, 6, 7, 9, 10 — EUR 38
Sashimi von der Bachforelle mit heißem Blausud übergossen | Sellerie-Creme | Wurzelgemüse-Chutney
2024 ROSA CHARDONNAY Weingut Bleimer Schloss, Altmühltal | 0,1 l

2 — GEBACKENER KARPFEN 1(WEIZEN), 2, 4, 6, 9, 10, K — EUR 38
im Backteig gebacken | Rote Bete | Meerrettich
2023 SYLVANER MUSCHELKALK Weingut Stefan Vetter, Karlstadt | 0,1 l

❤ ***SCHÄUFERLA*** 1(WEIZEN), 6, 7, 9, 10 — EUR 40
Wirsing á la crème | Waldpilz-Schmor-Jus | krosse Schwarte | Kartoffel-Chips
2022 SCHEUREBE VINZ FUMÉ Weingut am Stein, Würzburg | 0,1 l

3 — RINDERROULADE 1(WEIZEN), 6, 7, 10, G — EUR 40
Geschmorte Rinderkeule vom Wagyu | Kartoffel-Nussbutter-Püree | Jus | Senf | Zwiebel | Gurke | Speck
2022 RONDOS BARRIQUE Weingut Hans Wirsching, Iphofen | 0,1 l

4 — ZWETSCHGEN-MÄNNLA 7, 8(MANDEL) — EUR 30
Zwetschgen-Sorbet | Mandel | Zwetschgenbrand-Praline
WIQUEM Süßwein, Weingut Hans Wirsching, Iphofen | 0,1 l

❤ ***KLASSISCHER G'RUPFTER*** 1(WEIZEN, ROGGEN, DINKEL), 6, 7 — EUR 25
Kuhmilch-Camembert gerupft mit Frischkäse | rote Zwiebeln | Laugenbrioche
ONKEL JIM New England Pale Ale, Braumanufaktur Hertl, Schlüsselfeld | 0,25 l

❤ **TASTE-LÖFFEL**

TRADITION-MOOD *KLASSISCH:*
Brot & Butter | Starter | Forelle Blau | gebackener Karpfen | Rinderroulade | Zwetschgen-Männla | Taste Löffel — 4 Gänge — EUR 139

dazu ***SCHÄUFERLA*** — 5 Gänge — EUR +20
dazu ***G'RUPFTER*** — 6 Gänge — EUR +19

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 (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen
14. Weichtiere

TRADITION MOOD
INNOVATIV

Fränkische Aromen mit internationalen Einflüssen im Imperial-Style

❤ **360° LAIB | KAVIARBUTTER** 1(WEIZEN,ROGGEN), 4, 7
❤ **GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND**

1 — SAIBLING MÜLLERIN 3, 4, 6, 7, 8(HASELNUSS), 9, 10 — EUR 38
Rare geflämmter Saibling | Yuzu | Nussbutter | Petersilie | Haselnuss
2023 GEWÜRZTRAMINER „LES FOUS" Domaine Léon Boesch, Elsass | 0,1 l

2 — BAGGERS 4, 7, K — EUR 48
Kloßteig-Pommes | Zitronen-Rauchsalz | Schnittlauch | Stör-Sashimi | 10 g Stör-Kaviar
2020 RIESLING MARIENBURG FAHRLAY „RESERVE" GG
Weingut Clemens Busch, Pünderich | 0,1 l

❤ ***NÜRNBERGER BRATWÜRSTE*** 1(WEIZEN, ROGGEN), 7, 9, 10 — EUR 40
Dim Sum mit Bratwurstbrät | Brot-Sud | Majoran | goldener Kimchi vom Chinakohl
2023 SAINT-AUBIN Louis Jadot, Beaune | 0,1 l

3 — SAUERBRATEN 1(WEIZEN), 3, 6, 7, 9 — EUR 55
Wagyu-Tataki | Schmor-Jus | Blaukraut-Chutney | Preiselbeer-Birne | knusprige Gewürze | Maronen-Püree
2024 LEMBERGER HANWEILER BERG 1G Weingut Aldinger, Fellbach | 0,1 l

4 — LEBKUCHEN 3, 7, 8(MANDEL) — EUR 30
Praline | Schokolade | Salzzitronen-Mousse | Zitrusfrucht-Ragout
2025 RIESLING AUSLESE KANZEM ALTENBERG
Weingut von Othegrafen, Kanzem | 0,1 l

❤ ***G'RUPFTER IMPERIAL-STYLE*** 1(WEIZEN, ROGGEN, DINKEL), 3, 6, 7 — EUR 25
Käse-Creme vom gereiften Ziegenkäse | Rauchpaprika-Vinaigrette | Paprika-Tropfen | Brezen-Chips
2022 TOAST HAWAII Weingut Zillinger, Ebenthal | 0,1 l

❤ **TASTE-LÖFFEL**

TRADITION-MOOD *INNOVATIV:*
Brot & Butter | Starter | Saibling Müllerin | Baggers | Sauerbraten | Lebkuchen | Taste Löffel — 4 Gänge — EUR 159

dazu ***NÜRNBERGER BRATWÜRSTE*** — 5 Gänge — EUR +20
dazu ***G'RUPFTER*** — 6 Gänge — EUR +19

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

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), 3, 4, 6, 8(MACADAMIA), 9, 10 — EUR 39
Sashimi vom Hamachi | gegrillter & gepickelter Kürbis | Chili-Macadamia-Crunch | Miso-Karamell | Passionsfrucht-Vinaigrette
Nordes Atlantic Gin, Galicien + Aqua Monaco Golden Tonic | 0,2 l

2 — RINDERTATAR *IMPERIAL-STYLE* 1(WEIZEN), 2, 3 ,4, 6, 7, 9, 10 — EUR 45
Tatar vom dry-aged Rinderfilet | 5 g Goldforellenkaviar | 10 g Osietra Störkaviar | gepickelte Schwarzwurzel | fränkische Haselnuss | Fingerlimetten
Rhizom Bio Gin, Berlin + Thomas Henry Tonic | 0,2 l

3 — PEKINGENTE *IMPERIAL-STYLE* 1(WEIZEN), 3, 6, 7 ,8(PEKANNUSS), 9, 10, G — EUR 45
Rosa gebratene Peking-Entenbrust | Pfeffer-Speck | Entenleber-Creme | schwarzer Winter-Trüffel | Trüffel-Jus | Shiso-Ingwer | Pekannuss
Gin Mare, Katalonien + Aqua Monaco Herbal Tonic | 0,2 l

4 — STEAK- & LOBSTER-PLATTE 1(WEIZEN), 2, 4, 6, 7, 9, 10, K
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 — EUR +16
Nvremberga Gin, Nürnberg + Aqua Monaco Golden Tonic | 0,2 l

5 — SORBET 1(WEIZEN), 3, 7 — EUR 20
Hagebutten-Sorbet | Champagner-Schaum | Brioche-Crunch | Zitronen-Thymian-Baiser
Mellow 54 Gin, Gräfenberg + Thomas Henry Tonic | 0,2 l

❤ **TASTE-LÖFFEL**

Bestellbar ab zwei Personen

4-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | Seafood Bowl | Pekingente | S- & L-Platte | Sorbet | Taste-Löffel — pro Person — EUR 164
5-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | Seafood Bowl | Rindertatar | Pekingente | S- & L-Platte | Sorbet | Taste-Löffel — pro Person — EUR 199

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

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

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. Nori-Taco | Hamashi-Tatar | Shiso-Ingwer | Wasabi 1(WEIZEN), 3, 4, 6, 9, 10, K
2. Süß-saurer Schwammerl-Salat 1(WEIZEN), 3, 6, 9, 10
3. Fränkische Ramen | Umami-Sud | spicy Kimchi | Steigerwälder Wild 1(WEIZEN), 6, 9
4. Wintergemüse – Rote Bete, Blaukraut & Co. 1(WEIZEN), 3, 6, 7, 9, 10
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. Peking-Entenbrust | Rahmschwammerl | getrüffelter Sellerie 1(WEIZEN), 4, 6, 7, 9, 10
8. Toro von der Lachsforelle – auf der Haut gebraten | gegrillter Kürbis | Hummer-Vinaigrette | Chili 1(WEIZEN), 2, 4, 6, 9, 10
9. Feldsalat | Passionsfrucht-Vinaigrette | Grapefruit 10
10. Kloßteig-Pommes *Carbonara-Style* Pancetta | Eigelb-Creme | Parmesan 3, 7, G
11. Chef's Choice
12. Chef's Choice

Add-on: 50 g Wagyu — EUR +27

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 — 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

Alle ausgewiesenen Preise verstehen sich in Euro, gelten pro Person und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Die angegebenen Schankgrößen entsprechen den geltenden eichrechtlichen Bestimmungen und werden nach den gesetzlich festgelegten Nennfüllmengen in Litern ausgeschenkt.