

Inspiration Menu a la Kazda

Winterliche Einstimmung

Omas Dampfnudel mit Süsskartoffel-Curry-Süppchen
Balik-Lachs-Tatar im Cornetto
Gebackene Schäufele-Praline mit Sauerkrautgelee & Senfcreme
Aufgeschlagene Oliven-Butter
Brot von der Bäckerei Meier



Feines vom Yellow Fin

in Koriander gebeizt | Tataki | Tatar
Wasabi | Kimchi-Gurke | Avocado-Eis
als Vorspeise € 35



Zanderfilet vom Rheinfischer Axel aus Daxlanden

Krautfleckerl | blauer Heinrich | Pariser Schinken
Bube-Spitzle | Liebstöckel-Beurre-Blanc
als Zwischengang € 29



Das Eggensteiner Landei

64° Stunden-Ei | junger Spinat | Nussbutterschaum
glaciert & gebackenes Kalbsbries | Wildgarnele | Trüffel
als Zwischengang € 29



Taube von Jean Claude Miral

Rosa Brust & gebackene Keule
Marone | Feige | Brioche | marinierte Gänseleber
als Hauptgang € 67



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio | Brilliant Savarin
Hausgemachtes Früchtebrot
€ 27



Tartuffo a la Tiramisu

Mascarpone | Parzellen-Kaffee | Kakau | Pistazien
Mandarinen-Sorbet
€ 24

4 Gang | Menü € 149

5 Gang | Menü € 159

6 Gang | Menü € 169

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

Betreutes Trinken a la Spielmann

Wir trinken zum Tuna:

2019 Terra Vin | Sauvignon blanc | trocken
Marlborough | Neuseeland
0,1l € 14



Wir trinken zum Zander:

2015 Weingut Burg Ravensburg | Riesling | Husarenkappe | Großes Gewächs
Kraichgau | Deutschland
0,1l € 15



Wir trinken zum Landei:

2018 Weingut Heitlinger | Pinot Gris | Spiegelberg | Großes Gewächs
Baden | Deutschland
0,1l € 15



Wir trinken zur Taube:

2004 Weingut Wambs Ganss | Dunkelfelder | Nußdorfer Herrenberg | trocken
Pfalz | Deutschland
0,1l € 14



Wir trinken zum Käse:

Gran Cruz | 10 Jahre Tawny | matured in oak
Porto | Portugal
0,1l € 14



Wir trinken zu Tartuffo:

2013 Attis | Sitta | Albarino | Dulce Nana
Rias Baixas | Spanien
0,1l € 14

6 Gläser Weinreise | Menü € 125

Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch | gerne bereiten wir eine alkoholfreie Begleitung

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann

Menue Low Carb

Dieses Menü haben wir bewusst zusammengestellt
ohne Industriezucker & Auszugsprodukten. Genießen sie Sterne Küche auf eine leichte Vitale art.

Winterliche Einstimmung

Omas Dampfndel mit Süsskartoffel-Curry-Süppchen
Balik-Lachs-Tatar im Cornetto
Gebackene Schäufele-Praline mit Sauerkrautgelee & Senfcreme
Aufgeschlagene Oliven-Butter
Brot von der Bäckerei Meier



Bretonische Poget Auster

Zitrone | Granny Smith | Schalotte | Kräuter-Öl
Im Menü 3 Stück als Vorspeise € 35



Im Salz gegarter Sellerie

Sellerie-Schaum | Grüner Apfel | Kardamom
Pekanus | Crème de Bresse
als Zwischengang € 29



Atlantik Pulpo

weiße Bohnencreme | Chorizo | Kalamansi-Spitzkohl
Cannellini-Muschel-Sud
als Zwischengang € 29



Skrei der Wilde Kabeljau aus den Lofoten

gerösteter Blumenkohl | Blumenkohlcreme | getrocknete Nussbutter
Schnittlauch | gebackenes Wachtelei | Dinkel-Panko
als Hauptgang € 61 >>> upgrade Orlando Imperial Kaviar € 19



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio | Brilliant Savarin
Hausgemachtes Früchtebrot

€ 27



Heimische Quitte

Ragout | Sorbet | fermentiertes Rotkraut
Buchweizen | Ziegenfrischkäse | Quittensorbet
€ 24

4 Gang | Menü € 149

5 Gang | Menü € 159

6 Gang | Menü € 169

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

Getreutes Trinken a la Spielmann

Wir trinken zur Auster:

2022 Bodegas Frontonio | Microcosmico | Macabeo
Aragon | Spanien
0,1l € 14



Wir trinken zum Sellerie:

2021 Arribas Wines | Bastardo Branco, Malvasia, Posto Branco, Verdelho
Planalto Mirandes | Portugal
0,1l € 14



Wir trinken zum Pulpo:

2022 Weingut Marcus Hees | Riesling | Kabinett | Auener Römerstich
Nahe | Deutschland
0,1l € 14



Wir trinken zum Skrei:

2017 René Barbier | Sara Pérez | Gratallops | Partida Bellvisos
Garnacha Blanca, Trepát Blanco and Viura (Macabeo)
Priorat | Spanien
0,1l € 15



Wir trinken zum Käse:

Gran Cruz | 10 Jahre Tawny | matured in oak
Porto | Portugal
0,1l € 14



Wir trinken zur Quitte:

2021 Weingut Schott | Würzer | Kabinett
Nahe | Deutschland
0,1l € 14

6 Gläser Weinreise | Menü € 125

Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch | gerne bereiten wir eine alkoholfreie Begleitung

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann