

Inspiration Menue a la Kazda

Grüße aus der garbo Küche
der Stein & das Meier-Brot



Tatar vom Balik Lachs „Tsar Nikolaj“
Nordsee-Krabbe | Dill-Öl | Speck-Milch | Sauerteig
als Vorspeise € 25



Schweinebauch Dim-Sum & Atlantik Pulpo
Kimchi | Papaya | gepuffte Schwarte | Curry-Kokos-Sud
als Zwischengang € 22



Das Eggensteiner Landei
jungem Spinat | Linsen aus Puy | 64° Ei
gebackenes Kalbsbries | Jakobsmuschel | Nussbutterschaum | Bianchetti Trüffel
als Zwischengang € 24



Elsässer Stubenküken
Brust | geschmorte Keulen Praline | geräucherte Süßkartoffel | Wilder Broccoli
Salz-Zitronen-Estragon-Jus | Cassis-Butter
als Hauptgang € 49



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen
Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio
€ 19



Hot Love
Cube aus Ivoire & Caribe Schokolade | Vanille | Himbeere
Baiser | Tonkabohne | Himbeer-Sorbet
€ 19

4 Gang | Menü € 99
5 Gang | Menü € 109
6 Gang | Menü € 119

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

Retrautes Trinken a la Spielmann

Wir trinken zum Lachs Tatar:

2018 Agricola Baracchi | UT | Trebbiano
Toskana | Italien
0,1l € 12



Wir trinken zum Pulpo & Dim-Sum:

2021 Bodegas José Pariente | Sauvignon blanc
Rueda | Spanien
0,1l € 9



Wir trinken zum Landei:

2018 Weingut Heitlinger | Pinot blanc | Eichelberg | Großes Gewächs
Baden | Deutschland
0,1l € 13



Wir trinken zum Stubenküken:

2021 Bodegas Frontonio | Microcosmico | Garnacha
Aragón | Spanien
0,1l € 14



Wir trinken zum Käse:

Rozes | Infanta Isabel | Tawny Port | 10 Jahre
Porto | Portugal
0,1l € 12



Wir trinken zum Schokoladen Cube:

2003 Weingut Wambs Ganss | Riesling | Auslese
Pfalz | Deutschland
0,1l € 14

6 Gläser Weinreise | Menü € 79

Glasweise nach Verbrauch | alkoholfreie Begleitung gerne auf Anfrage

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann

Menue Low Carb

Bewusst genießen | leicht bekömmlich | Ohne Industriezucker
Frei von Weizen | Wir verzichten auf schlecht verträgliche Kohlenhydrate

Grüße aus der garbo Küche
der Stein & das Meier-Brot



Bretonische Poget Auster
Zitrone | Schalotte | Granny Smith
3 Stück als Menü Vorspeise
Stück € 4,5



Elsässer Bach-Saibling Omble Chevalier
confiert | Wilder Blumenkohl vom Keltenhof | Salzzitrone | Macadamia
als Vorspeise € 26



Imperial Gold Caviar
Kohlrabi-Ravioli | Waldpilz Beurre Blanc
als Zwischengang € 26



Black Cod „Kabeljau Rücken“
australische Wildgarnele | geschmorte Aubergine
Orientalische Krustentier-Jus & Schaum
als Hauptgang € 49



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen
Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio
€ 19



Cassis-Topfen-Mousse
Sud von Schwarz Tee & Cru de Kakao | Königsdattel
Blaubeeren | Cassis-Sorbet
€ 18

4 Gang | Menü € 99
5 Gang | Menü € 109
6 Gang | Menü € 119

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

Retrautes Trinken a la Spielmann

Wir trinken zur Auster:

2020 Weingut Wambs Ganss | Riesling | trocken
Pfalz | Deutschland
0,1l € 11



Wir trinken zum Saibling:

2021 Molino | Chardonnay | Sofia
Langhe | Italien
0,1l € 11



Wir trinken zu den Caviar Kohlrabi Ravioli:

2021 Weingut Gut Hermannsberg | Riesling | 7 Terroirs
Nahe | Deutschland
0,1l € 11



Wir trinken zum Kabeljau:

2016 Ton Rimbau Ferrer | Porcellanic | Orangebi | Xarel.lo
Penedes | Spanien
0,1l € 15



Wir trinken zum Käse:

Rozes | Infanta Isabel | Tawny Port | 10 Jahre
Porto | Portugal
0,1l € 12



Wir trinken zum Topfen mit Cassis:

2017 Bodegas Olivares | Monastrell | Dulce
Jumilla | Spanien
0,1l € 14

6 Gläser Weinreise | Menü € 79

Glasweise nach Verbrauch | alkoholfreie Begleitung gerne auf Anfrage

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann