

Inspiration Menue a la Kazda

Kindheitserinnerung

der Stein & das Meier-Brot



Tatar vom Balik Lachs „Tsar Nikolaj“

Nordsee-Krabben | Dill-Öl | Eggensteiner Spargel | Sauerteig
als Vorspeise € 26



Schweinebauch Dim-Sum & Atlantik Pulpo

Kimchi | Papaya | gepuffte Schwarte | Curry-Kokos-Sud
als Zwischengang € 27



Das Eggensteiner Landei

geräucherte Süßkartoffelcreme | Linsen aus Puy | 64° Ei
Australische Wildgarnele | Nussbitterschaum | Trüffel
als Zwischengang € 24



Feines vom Albtaler Kalb

Rosa Filet | Backenragout | Bries
geflämmtter Eggensteiner Spargel | Spitz-Morcheln
Bärlauch-Parmesan-Krapfen | Zitronen-Butter
als Hauptgang € 49



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio
€ 21



The Raspberry Cube

Würfel aus Mohn-Mousse & Caribe Schokolade | Vanille | Rhabarber
Baiser | Holunderblüte | Himbeer-Sorbet
€ 19

4 Gang | Menü € 105

5 Gang | Menü € 119

6 Gang | Menü € 129

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

Retraites Trinken a la Spielmann

Wir trinken zum Lachs Tatar:

2021 Château Jean Faux | Les Pins Francs | Semillon & Sauvignon
Bordeaux | Frankreich
0,1l € 12



Wir trinken zum Pulpo & Dim-Sum:

2022 Weingut Burg Ravensburg | Riesling | Sulzfelder Lerchenberg | 1. Gewächs
Kraichgau | Deutschland
0,1l € 12



Wir trinken zum Landei:

2020 Weingut Maier | Grauburgunder | HF | trocken
Baden-Baden | Deutschland
0,1l € 13



Wir trinken zum Kalb & Spargel:

Château D´Arlay | Poulsard | Trousseau | Pinot Noir (Assemblage aus 2007/2004/2022)
Jura | Frankreich
0,1l € 14



Wir trinken zum Käse:

Gran Cruz | 10 Jahre Port | matured in Oak Casks
Porto & Douro | Portugal
0,1l € 12



Wir trinken zum Schokoladen Cube:

2015 Weingut Wambs Ganss | Rieslaner | Auslese
Pfalz | Deutschland
0,1l € 12

7 Gläser Weinreise | Menü € 99

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 Kohlenhydrate**

Kindheitserinnerung

der Stein & das Meier-Brot (auf Wunsch)



Bretonische Poget Auster

Zitrone | Tomate | Gurke | Schalotte | Basilikum-Öl

3 Stück als Menü Vorspeise

Stück € 5



Gegrillter grüner Spargel

Jakobsmuschel | glasiertes Kalbsbries

Cassis-Butter | Macadamia-Nuss

als Vorspeise € 27



Imperial Gold Kaviar

marinierter Kohlrabi-Ravioli | Wald-Pilz Beurre Blanc

als Zwischengang € 29



Wildfang Loup de mer

Artischockencreme | Zweierlei Paprika-Nage

Zucchini | marinierter Fenchel | Kalamata-Olive

als Hauptgang € 49



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio

€ 21



Creme de Bresse

Sud von Passionsfrucht | Granadilla | Matcha-Rahm-Eis

€ 18

4 Gang | Menü € 105

5 Gang | Menü € 119

6 Gang | Menü € 129

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

Letztes Trinken a la Spielmann

Wir trinken zur Auster:

2021 Weingut Schloss Johannisberg | Riesling | Rotlack | Kabinett
Rheingau | Deutschland
0,1l € 12



Wir trinken zum Spargel, Jakobsmuschel & Bries:

2019 Bodegas Escabeces | Xarel.lo | Rosato
Tarragona | Spanien
0,1l € 12



Wir trinken zu den Kaviar Kohlrabi Ravioli:

2018 Domaine de Valdition | Alpilles | Bourboulenc | Chardonnay | Viognier
Roussanne | Grenache Blanc | Vermentino
Provence | Frankreich
0,1l € 11



Wir trinken zum Loup de mer:

2019 Weingut Meyer | Weißburgunder | Herrenpfad
Pfalz | Deutschland
0,1l € 13



Wir trinken zum Käse:

Gran Cruz | 10 Jahre Port | matured in Oak Casks
Porto & Douro | Portugal
0,1l € 12



Wir trinken zur Creme de Bresse mit Passionsfrucht:

2020 Winery Mullineux | Chenin blanc | Straw Wine
Swartland | Südafrika
0,1l € 14

7 Gläser Weinreise | Menü € 99

Glasweise nach Verbrauch | alkoholfreie Begleitung gerne auf Anfrage

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann