

# Inspiration Menue a la Kazda

## **Winterliche Einstimmung**

der Stein & das Meier-Brot



## **Leicht geräucherter Hamachi**

Brunnenkresse | Molke | Gurke | Sauerteig  
als Vorspeise € 35



## **Atlantik Steinbutt & Gänseleber**

Kerbelwurzel | Crossne | Madeira | Beurre-Blanc  
als Zwischengang € 29



## **Das Eggensteiner Landei**

64° Stunden-Ei | junger Spinat | Nussbitterschaum  
Ochsenschwanz | Wildgarnele | Trüffel  
als Zwischengang € 29



## **Heimisches Reh**

Keule & Rücken im Kakao-Gewürzmantel  
Grünkohl | Marone | Hagebutte | Beuschel-Kartoffel-Kloss  
als Hauptgang € 59



## **Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen**

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio | Brilliant Savarin  
€ 26



## **The Cube**

Dominostein | Marzipan | Lebkuchen | Pflaume  
Schokolade | Mandel-Rahmeis  
€ 21

**4 Gang | Menü € 135**

**5 Gang | Menü € 145**

**6 Gang | Menü € 155**

*Chef de Cuisine*

Marcel Kazda

# *Retraites Trinken a la Spielmann*

## **Wir trinken zum Hamachi:**

2019 Sara Perez y Rene Barbier | Venus La Universal | Venus blanc | Xarello  
Montsant | Spanien  
0,1l € 14



## **Wir trinken zum Seinbutt & Gänseleber:**

2020 Weingut Meyer | Riesling | Maria Magdalena | trocken  
Pfalz | Deutschland  
0,1l € 12



## **Wir trinken zum Landei:**

2018 Weingut Heitlinger | Pinot Gris | Spiegelberg | Großes Gewächs  
Baden | Deutschland  
0,1l € 13



## **Wir trinken zum Reh:**

2020 Weingut M. Waßmer | Pinot Noir GC | Maltesergarten  
Markgräflerland | Deutschland  
0,1l € 15



## **Wir trinken zum Käse:**

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



## **Wir trinken zum Dominostein:**

2003 Weingut Wambs Ganss | Riesling | Auslese  
Pfalz | Deutschland  
0,1l € 12

**6 Gläser Weinreise | Menü € 119**

**Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch | alkoholfreie Begleitung gerne auf Anfrage**

*Sommelier & Gastgeber*

Philipp Spielmann

# Menue Low Carb

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

**Winterliche Einstimmung**  
der Stein & das Meier-Brot



**Bretonische Poget Auster**

Zitrone | Granny Smith | Schalotte | Kräuter-Öl  
Im Menü 3 Stück  
als Vorspeise 5 Stück € 35



**Feines vom Kürbis**

geräuchert | gebacken | gepickelt  
Orangen-Vermouth-Vinaigrette | Senf-Saat | Crème de Bresse  
Steirisches Kernöl | Cranberrys  
als Vorspeise € 29



**Mittelmeer Kalmar**

Blumenkohl | Creme | Eis | Nussbutter  
Knoblauch | Macadamia  
als Zwischengang € 29  
auf Wunsch mit Orlando Imperial Kaviar (Aufpreis € 15.-)



**Eismeer-Fjord-Forelle**

niedrig Temperiert | Schwarzwurzeln  
Rosenkohlblätter | Wald-Pilz-Beurre-Blanc  
als Hauptgang € 55



**Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen**

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio | Brilliant Savarin  
€ 26



**Heimische Quitte**

Ragout | Sorbet | fermentiertes Rotkraut  
Buchweizen | Ziegenfrischkäse | Quittensorbet  
€ 21

**4 Gang | Menü € 135**

**5 Gang | Menü € 145**

**6 Gang | Menü € 155**

*Chef de Cuisine*

Marcel Kazda

# Retraites Trinken a la Spielmann

## **Wir trinken zur Auster:**

2021 Weingut Langen Erben | Riesling | Kanzel  
Mosel | Deutschland  
0,1l € 12



## **Wir trinken zum Kürbis:**

2018 Weingut Martin Waßmer | Riesling | Staufener Schloßberg | Spätlese  
Markgräflerland | Deutschland  
0,1l € 12



## **Wir trinken zum Kalamar:**

2022 Weingut Meyer | Grauburgunder | Kalkmergel | trocken  
Pfalz | Deutschland  
0,1l € 12



## **Wir trinken zum Eismeer Forelle:**

2021 Bodegas Mustiguillo | Mestizaje | Merseguera, Viognier, Malvasía, Xarel.lo  
Valencia | Spanien  
0,1l € 14



## **Wir trinken zum Käse:**

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



## **Wir trinken zur Quitte:**

2021 Weingut Schott | Würzer | Kabinett  
Nahe | Deutschland  
0,1l € 12

**6 Gläser Weinreise | Menü € 119**

**Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch | alkoholfreie Begleitung gerne auf Anfrage**

*Sommelier & Gastgeber*

Philipp Spielmann