

Inspiration Menue a la Kazda

Sommerliche Einstimmung

Gazpacho Andaluz | Sherry-Essig | Piment de Espelette
Croustillon Fingerfood mit Balik-Lachs-Tatar & Miso
Gebackene Schäufele-Praline mit Sauerkrautgelee & Senfcreme
Aufgeschlagene Oliven-Butter & Erbsen-Humus mit Minze
Brot von der Bäckerei Meier



Melonen aus dem Piemont & Bellota-Schinken

Schinkenmousse | feines von der Melone
Ziegenfrischkäse von der Ferme Steinbach Elsass
als Vorspeise € 35



Wilder Steinbutt & feines vom Kalbskopf

garten-Erbse | Kalbsjus-Vinaigrette
gepickelte Radieschen | Weiße-Tomaten-Beurre-Blanc
als Zwischengang € 39



Das Eggensteiner Landei

Pochiertes 64° Stunden-Lande | Spargel-Pfifferling-Ragout
glaciertes Sot-l'y-laisse | Nussbutterschaum | Hühnerhaut
als Zwischengang € 29



Variation vom französischem Pauillac Lamm

Rücken | geschmorte Keule | Lahmacun
Piment de Espelette | Aubergine | Orientalischer Cous-Cous
als Hauptgang € 65



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

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

€ 27



The Cube

Eggensteiner Erdbeeren | Rhabarber | Ivoire Schokolade
Baiser | Pistazie | Erdbeer-Sorbet

€ 24

4 Gang | Menü € 139

5 Gang | Menü € 149

6 Gang | Menü € 159

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

Retraites Trinken ala Spielmann

Wir trinken zur Melone:

2021 Weingut Hees | Riesling | Auener Römerstich | Kabinett
Nahe | Deutschland
0,1l € 11



Wir trinken zum Steinbutt:

2021 Bodegas Cota 45 | UBE | Paganilla | Palomino
Andalusien | Spanien
0,1l € 12



Wir trinken zum Landei:

2021 Weingut Kolfok | Welschriesling | Nolens Volens
Mittelburgenland | Österreich
0,1l € 12



Wir trinken zum Lamm:

2013 Weingut Martin Waßmer | Merlot | Oelberg
Markgräflerland | Deutschland
0,1l € 13



Wir trinken zum Käse:

2003 Weingut Wambs Ganss | Gewürztraminer | Spätlese
Pfalz | Deutschland
0,1l € 12



Wir trinken zu Erdbeer-Cube:

2019 Weingut Langen Erben | Riesling | Ry Botrytis
Mosel | Deutschland
0,1l € 12

Weinbegleitung: 4-Gang € 65 | 5-Gang € 75 | 6-Gang € 85

Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch

gerne bereiten wir eine alkoholfreie Begleitung zu

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.

Sommerliche Einstimmung

Gazpacho Andaluz | Sherry-Essig | Piment de Espelette
Croustillon Fingerfood mit Balik-Lachs-Tatar & Miso
Gebackene Schäufele-Praline mit Sauerkrautgelee & Senfcreme
Aufgeschlagene Oliven-Butter & Erbsen-Humus mit Minze
Brot von der Bäckerei Meier



Bretonische Poget Auster

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



Carpaccio vom Carabinero

Papaya | Erdnuss | Yuzu | Vanille-Krustentier-Öl
als Zwischengang € 35



Kohlrabi Raviolo

gepickelte Pilze | Dashi | Waldpilz-Beurre-Blanc
Piemonteser Haselnuss | Wildkräuter vom Keltenhof
auf Wunsch mit Orlando Caviar Imperial Gold aus dem Hause Prunier
als Zwischengang € 29 Caviar Upgrade 8g € 19



Ora King Lachs

Birne | Bohne | Speck
Weiße Bohnencreme | grüne Bohnen
gegrillte Williams Christ Birne | Speckschaum
als Hauptgang € 59



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

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

€ 27



Mit Honig marinierter Ziegenfrischkäse

feines von der Aprikose | Buchweizen | Sauerklee
Aprikosen-Sorbet

€ 24

4 Gang | Menü € 139

5 Gang | Menü € 149

6 Gang | Menü € 159

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

alle unsere Speisen können eine der 14 europäischen Allergene enthalten. sollten sie Unverträglichkeiten haben wenden sie sich bitte an uns.

Getreutes Trinken a la Spielmann

Wir trinken zur Auster:

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



Wir trinken zum Carabinero:

2021 Domaine du Temps | Sans Ordonnace | Muscat Petit Grain & Viognier
Conques-sur-Orbiel-Aude | Frankreich
0,1l € 13



Wir trinken zum Kohlrabi:

2020 Miles Mossop | Saskia | Chenin Blanc | Clairette blanche | Verdehlo
Stellenbosch | Südafrika
0,1l € 12



Wir trinken zum Ora King Lachs:

2019 Bodegas y Viñedos Mengoba | Godello Viejo | Sobre Lias
Bierzo | Spanien
0,1l € 13



Wir trinken zum Käse:

2003 Weingut Wambs Ganss | Gewürztraminer | Spätlese
Pfalz | Deutschland
0,1l € 12



Wir trinken zur Aprikose & Ziegenkäse:

2021 Weingut Bosch | Scheurebe | feinherb
Baden | Deutschland
0,1l € 10

Weinbegleitung: 4-Gang € 65 | 5-Gang € 75 | 6-Gang € 85
Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch
gerne bereiten wir eine alkoholfreie Begleitung zu

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann