

# Inspiration Menu 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 | Nussbutter Schaum | 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

# *Betreutes Trinken a la 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.

# *Betreutes 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