

Inspiration Menu a la Kazda

Frühlings Einstimmung

Omas Dampfnudel mit Eggensteiner Spargelsüppchen & Eigelb-Verjusschaum
Gebackene Schäufele-Praline mit Sauerkrautgelee & Senfcreme
Aufgeschlagene Oliven-Butter & Erbsen-Humus mit Minze
Brot von der Bäckerei Meier



Marinierte Gänseleber & Räucheraal

Tee-Sud | PX-Sherry | Salzbutter Brioche
gepickelter Rhabarber
als Vorspeise € 35



Getauchte Bretonische Jakobsmuschel

Carpaccio | Orlando Kaviar | Piemonteser Haselnuss
französischer grüner Spargel | Nussbutter-Beurre-Blanc
als Zwischengang € 39



Das Eggensteiner Landei

Erbse | 64°Eigelb | Morcheln
Atlantik Pulpo | Schweinebauch
Karotten-Orangen-Schaum | Estragon-Croutons
als Zwischengang € 29



Wagyu Strip Loin Prime Beef von Dan Morgen

rosa gebraten | geräucherte Dicke Rippe
geflämmter Eggensteiner Spargel | Champignons de Paris | gepickelte Zwiebel
Bärlauch Krapfen | Verjus-Hollandaise
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

Mohn | Ivoire Schokolade | Himbeeren | badischer Safran
Pistazien-Cous-Cous | Himbeer-Sorbet
€ 24

4 Gang | Menü € 149

5 Gang | Menü € 159

6 Gang | Menü € 169

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

Betreutes Trinken a la Spielmann

Wir trinken zur Gänseleber:

n.V. Slowine | Christo Versfeld | Treintjiewyn | Muskat
Breede River Valley | Südafrika
0,1l € 14



Wir trinken zur Jakobsmuschel:

2021 De la Riva | "La Riva" LAS 10 | Vino de Pasto | Palomino Fino
Andalusien | Spanien
0,1l € 15



Wir trinken zum Landei:

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



Wir trinken zum Rind:

2016 Tony Sasa | Martina | Brunello di Montalcino | D.O.C.G.
Toskana | Italien
0,1l € 16



Wir trinken zum Käse:

Gran Cruz | 10 Jahre Tawny | maturated in oak
Porto | Portugal
0,1l € 12



Wir trinken zu Mohn-Cube:

2015 Weingut Wambs Ganss | Rieslaner | Auslese
Pfalz | Deutschland
0,1l € 14

Große Weinreise | Menü € 125

Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch | gerne bereiten wir eine alkoholfreie Begleitung

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.

Winterliche Einstimmung

Omas Dampfnudel mit Eggensteiner Spargelsüppchen & Eigelb-Verjusschaum
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



Tatar vom Kalb

Olio | Piemont de Espelette
feines vom Parmesan | Krustentier-Öl
als Zwischengang € 29



Das Ratatouille

Zucchini | Tomate | Aubergine | Rauchpaprika
Kalamata Olive | gebackene Zucchini-Blüte
als Zwischengang € 29



Ora King Lachs

Spargel-Morchel-Cassoulette | Wildkräuter
Pilz-Dashi | Waldpilz-Beurre-Blanc
als Hauptgang € 59



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio | Brilliant Savarin
Hausgemachtes Früchtebrot
€ 27



Vanille-Topfen-Mousse

Sauerklee | Blue-Berries | Pistazien
Cassis-Sorbet
€ 24

4 Gang | Menü € 149

5 Gang | Menü € 159

6 Gang | Menü € 169

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

Retraites Trinken a la Spielmann

Wir trinken zur Auster:

2022 Bodegas Frontonio | Microcosmico | Macabeo
Aragon | Spanien
0,1l € 14



Wir trinken zum Kalbstatar:

2022 Weingut Groszer Wein | Gemischter Satz
Chardonnay, Riesling, Weißburgunder, Welschriesling
Südburgenland | Österreich
0,1l € 12



Wir trinken zum Ratatouille:

2021 Arribas Wines | Bastardo Branco, Malvasia, Posto Branco, Verdelho
Planalto Mirandes | Portugal
0,1l € 14



Wir trinken zum Ora King Lachs:

2021 Bodegas Isaac Cantalapierda | Majuelo del Chiviritero | Verdejo
Castilla y Leon | Spanien
0,1l € 15



Wir trinken zum Käse:

Gran Cruz | 10 Jahre Tawny | matured in oak
Porto | Portugal
0,1l € 12



Wir trinken zum Topfen & Cassis:

2004 Weingut Wambs Ganss | Muskateller | Eiswein
Pfalz | Deutschland
0,1l € 15

Große Weinreise | Menü € 125

Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch | gerne bereiten wir eine alkoholfreie Begleitung

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann