

Inspiration Menu a la Kazda

Grüße aus der garbo Küche
der Stein & das Meier-Brot



Mit Parzellen Kaffee & Pfeffer gebeizter Label Rouge Lachs
Rote Beete | Granny Smith | Crème fraîche | Imperial Gold Caviar
Vorspeise € 24



Gebratene Entenleber
heimische Quitte | Kaffee-Kardamom-Schaum
Brioche | Macadamia
Zwischengang € 26



Argentinische Wildgarnele & gebackener Kalbskopf
jungem Spinat | Nussbutterschaum | Trüffel
Zwischengang € 24



2erlei vom Heimisches Reh
Rücken & Keule | Rosenkohl | Wild-Preiselbeere | Haselnuss-Spätzle
Kürbiscrème | eingelegte Pilze | Wachholder-Jus
Hauptgang € 49



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen
Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio
€ 19



The Chocolate Cube
Michel Cluizel Vanuari 63% | Zwetschgen-Röster | Nougat
Streusel | Quittensorbet
€ 17

4 Gang | Menü € 89
5 Gang | Menü € 99
6 Gang | Menü € 109

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

Retraites Trinken a la Spielmann

Wir trinken zum gebeiztem Lachs:

2018 Weingut Maier | Riesling SI | Neuweierer Mauerberg
Baden | Deutschland
0,1l € 13



Wir trinken zur Entenleber:

2021 José Pariente | Sauvignon blanc
Rueda | Spanien
0,1l € 10



Wir trinken zum Kalbskopt & Wildgarnele:

2016 Bodeag Ton Rimbau | Porcellanic Orangebi | Xarel.lo
Baden | Deutschland
0,1l € 16



Wir trinken zum Reh:

2016 Weingut Heitlinger | Spätburgunder Königsbecher | Großes Gewächs
Baden | Deutschland
0,1l € 15



Wir trinken zum Käse:

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



Wir trinken zum Schokoladen Cube:

2017 Bodegas Olivares | Monastrell | Dulce
Jumilla | Spanien
0,1l € 14

7 Gläser Weinreise | Menü € 79

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 schlecht verträgliche Kohlenhydrate

Grüße aus der garbo Küche
der Stein & das Meier-Brot



Bretonische Poget Auster

Zitrone | Schalotte | Granny Smith
3 Stück als Menü Vorspeise
Stück € 4,5



Tatar vom Albtaler Rind

Essiggurke | Schalotte | Eigelb | Fallot Senf
Trüffelcreme | Burgundertrüffel
€ 24



Knuspriger Atlantik Pulpo

Kimchi | Papaya | gepuffte Schwarte | Curry-Kokos-Sud
€ 22



Gebratener Steinbutt

Blumenkohl | Hummer-Jus | Imperial-Caviar
€ 45



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio
€ 19



Topfen-Mousse

marinierte Mandarinen | Vanille-Olivenöl
Spanisches Turrón | Kalamansi-Sorbet
€ 17

4 Gang | Menü € 89

5 Gang | Menü € 99

6 Gang | Menü € 109

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

Getreutes Trinken a la Spielmann

Wir trinken zur Auster:

2021 Weingut Meinklang | Grüner Veltliner | trocken
Neusiedlersee | Österreich
0,1l € 12



Wir trinken zum Tatar:

2021 Bodegas Attis | Genio y Figura | Albarino
Rias Baixas | Spanien
0,1l € 11



Wir trinken zum Pulpo:

2021 José Pariente | Sauvignon blanc
Heuchelheim-Klingen | Deutschland
0,1l € 10



Wir trinken zum Steinbutt:

2021 Weingut Meyer | Weißburgunder | Herrenpfad
Heuchelheim-Klingen | Deutschland
0,1l € 14



Wir trinken zum Käse:

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



Wir trinken zum Topfen mit Mandarine:

2003 Weingut Wambs Ganss | Riesling | Auslese
Pfalz | Deutschland
0,1l € 14

7 Gläser Weinreise | Menü € 79

Glasweise nach Verbrauch | alkoholfreie Begleitung gerne auf Anfrage

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann