

Schneiderstube Gourmet

Vorspeisen

Austern auf Eis

Stück 3,50 €

Jacobsmuscheln mit beurre blanc,
Pata Negra Krokant und Blumenkohl

20 €

Dry aged Rettich mit Knollenselleriejus, Zwiebel-Hummus-Creme,
frischen Erbsen und eingelegten Möhren

18 €

Entenschinken und Croquette von Entenrilette
an Cranberrykompott, Orangen und Mandeln

20 €

Zwischengänge

Gebratene Taube mit Vanillejus, Petersilienwurzel und Nektarine

25 €

Hummer an Champagner beurre blanc, Fenchelcreme,
Strukturen von Tomaten und Estragonöl

30 €

...mit Caviar Shot (10g) zzgl. 20 €

Tartelette gefüllt mit Artischocke,
Shimeijpilzen und Perlzwiebeln

15 €

Gebratene Stopfleber mit Pistazienbrioche,
Portweinjus und Apfelsorbet

25 €

Suppe

Langustinen-Bisque

mit gebratener Langustine, Tomaten-Pfeffergel,
Limettengel und Krustentier-Krokant

15 €

Hauptspeisen

Steinbutt an Buttermilch-Senfsauce,
eingelegten Senfkörnern und wildem Brokkoli

38 €

Kalbsfilet und -backe mit Jus, glasiertem Knollensellerie
und Pommes Duchesse mit Rindermark

38 €

Rehrücken an Sauce Bordelaise, dicken Bohnen,
Möhren und Topinambur

40 €

Perlencouscous mit gebratenem lila Blumenkohl,
Piccalilli, Haselnuss und Vadouvan-Hollandaise

15 €

Dessert

5erlei Rohmilchkäse
vom Maitre Affineur Waltmann Erlangen

15 €

Erdbeercreme
mit weißer Schokolade und Holunder

10 €

Menu de Patron

Jacobsmuscheln mit beurre blanc,
Pata Negra Krokant und
Blumenkohl

Steinbutt an Buttermilch-Senfauce,
eingelegten Senfkörnern und
wildem Brokkoli

Gebratene Taube mit Vanillejus,
Petersilienwurzel und Nektarine

Kalbsfilet und -backe mit Jus,
glasiertem Knollensellerie
und Pommes Duchesse mit
Rindermark

Erdbeercreme mit weißer
Schokolade und Holunder

90 €

Weinbegleitung

2017er

Riesling von Mosbach
Cuvée Particulière
trocken

2019er

Grauer Burgunder
von Külling-Gillot
trocken

2014er

Palmiet
von J.H. Meyer
trocken

2014er

Merlot Desiderio
Von Avignonesi
trocken

2017er

Riesling
von Schloss Vollrads
trocken

50 €