

experience

off - ohne fisch|fleisch



*Grenzenlose
Heimatküche & vegetarisches
Franken

1

Marinierter Kohlrabi

Austernblätter | Algenpulver |
geröstete Getreidebutter

*Fränkischer Schiefertrüffel
Must have since 1978

2

Eingelegter Spargel „Südküste“

Sauerteig-Miso | Salzzitrone |
Fenchel-Ponzu

3

Pochiertes Bio-Ei

In Sojasauce eingelegt | Radieschen |
Leche de tigre | scharfer Rettich

4

Lauwarmes Morcheltatar

geschmolzene Schalotten | Süßkartoffel |
Ingwer | Hanfnüsschen | Pilz-Dashi



*Schwanen-Ente

5

Geschmorter Sellerie

In Heu geräuchert | Trüffeljus | geflämm-
ter Lauch | frittierter Kimchi | Bärlauch

6

Gereifter Ziegenkäse

gedörnte Bete | Kirschblüten-Balsam |
roh marinierte Egerlinge



*Crunchy-Biene & Joghurt

7

Sorbet vom grünen Rhabarber

Haselnussöl-Kuchen | gedörnter Rhabarber |
Johannisbeerholz-Kombucha

8

Kürbiskerneis

Sojakaramell |
weißer Schokoladen-Kefir |
fränkischer Tropen-Limoncello



*Fermentation Lab meets Pralinen

6 Gänge (1|2|3|5|6|7) + 5*Leckerbissen | 215 EUR

8 Gänge + 5*Leckerbissen | 245 EUR

experience

grenzenlose heimat.



*Grenzenlose
Heimatküche & vegetarisches
Franken

1

Kaviar

marinierter Kohlrabi | geröstete Getreide-
butter | gehobelter Garnelenschinken
„Katsuobushi Style“

*Fränkischer Schiefertrüffel
Must have since 1978

2

Eingelegter Spargel „Südküste“

Sauerteig-Miso | Salzzitrone |
Fenchel-Ponzu

3

Zanderfilet

in aufschäumender Butter gebraten |
BBQ Glasur | Dörrfleisch | Leche de tigre |
scharfer Rettich

4

Lauwarmes Ententatar

geschmorte Entenhaut | Süßkartoffel |
Ingwer | Hanfnüsschen | Enten-Dashi



*Schwanen-Ente

5

Lammkeule

rosa gegart | Kräuteröl | geflämmter Lauch
in Süßholz | gerösteter Lammbauch |
frittierter Kimchi | Bärlauch

6

Gereifter Ziegenkäse

gedörnte Bete | Kirschblüten-Balsam |
roh marinierte Egerlinge



*Crunchy-Biene & Joghurt

7

Sorbet vom grünen Rhabarber

Haselnussöl-Kuchen | gedörnter Rhabarber |
Johannisbeerholz-Kombucha

8

Kürbiskerneis

Sojakaramell | weißer Schokoladen-Kefir |
fränkischer Tropen-Limoncello



*Fermentation Lab meets Pralinen

6 Gänge (1|2|3|5|6|7) + 5*Leckerbissen | 215 EUR

8 Gänge + 5*Leckerbissen | 245 EUR