

# # experience

grenzenlose heimat.



\*Grenzenlose Heimat & vegetarisches Franken  
\*Fränkischer Schiefertrüffel  
Must have since 1978

1

## Tropenhaus Kürbis

ingelegte Garnele | Fingerlimonen |  
Kräuterstiele | Schmorpaprika-Miso |  
gebeizter & gedorrter Tropenhaus-Kürbis

2

## Eingeweckte Artischocken

mit falscher „Pilz-Gänseleber“ gefüllt |  
getrocknete Chanterelle | Zitronen-  
thymian | Tomatenvinaigrette

4

## 8 Jahre altes Hereford-Rind

in der Salzkammer gereift – hauchdünn  
aufgeschnitten und roh mariniert |  
Linsen-Soja-Sauce | gebranntes  
Lauchöl | gelbe Pflaumen-Umeboshi

3

## Lackiertes Störfilet

vom Binchotan-Grill | Gurke mit  
gemahlene Gewürzen | Borretsch |  
Fish-Sweet-Chilisauce



## \*„Reh“-Sorbet am Stiel

5

## Fichtelgebirgs-Rehrücken

der klassisch gebratene Rehrücken |  
gehobelte Salzleber | Haselnuss-Pesto |  
3 x Brokkoli – in brauner Butter |  
gebacken | mit Fichtenessig gepickelt



## \*Kalte Ente à la heiße Liebe

7

## Kirschblüten-Cremeeis

Kirsch-Miso | Urgetreide-Risotto |  
ingelegte Herzkirschen

8

## Mieze Schindler Erdbeere

Erdbeersorbet | Safranhippe | Ingwer |  
marinierter Fenchel | Schokoladencreme



\*Fermentation Lab meets Pralinen

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

UPGRADE: + Signature-dishes 4 & 8 | + 30 EUR

# # experience

off - ohne fisch | fleisch



\*Grenzenlose Heimat & vegetarisches Franken  
\*Fränkischer Schiefertrüffel  
Must have since 1978

1

## Sommertomate

ingelegte Sommertomate | Fingerlimonen |  
Kräuterstiele | Schmorpaprika-Miso |  
gebeizter & gedorrter Tropenhaus-Kürbis

2

## Eingeweckte Artischocken

mit falscher „Pilz-Gänseleber“ gefüllt |  
getrocknete Chanterelle | Zitronen-  
thymian | Tomatenvinaigrette

4

## Gedörnte Rote Bete

Sashimi von der gedörrten Bete |  
Amazake-Brösel-Schmelze |  
Linsen-Soja-Sauce | gebranntes  
Lauchöl | gelbe Pflaumen-Umeboshi



## \*Johannisbeer-Sorbet am Stiel

5

## Gebratener Waldpilz

geräucherter Sellerie | Haselnuss-Pesto |  
3x Brokkoli – in brauner Butter |  
gebacken | mit Fichtenessig gepickelt



## \*Kalte Ente à la heiße Liebe

7

## Kirschblüten-Cremeeis

Kirsch-Miso | Urgetreide-Risotto |  
ingelegte Herzkirschen

8

## Mieze Schindler Erdbeere

Erdbeersorbet | Safranhippe | Ingwer |  
marinierter Fenchel | Schokoladencreme



\*Fermentation Lab meets Pralinen

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

UPGRADE: + Signature-dishes 4 & 8 | + 30 EUR