

KONTRAST

Die Spannung eines Gerichtes lässt sich durch Kontraste steigern.
Diese werden durch Geschmack, dem Spiel mit Konsistenzen,
Herkunft oder z.B. durch optische Ideen erreicht. Das Menü „Kontrast“
ist ein spielerischer Umgang mit „Gegensätzen, die sich anziehen“.

MENÜ

Franken is(s)t scharf

-

Fränkischer Schiefertrüffel *

-

**Ikejime Zander, geschmorter Lauchsalat,
Ingwer-Vinaigrette 45,-**

-

**Austern-Udonnudeln,
Austernblatt, Cevichesud, Kaviar-Algenchip 45,-**

-

**Gereifter Schweinerücken „LUMA“,
fermentierter Selleriesaft, Wildaal,
Brotgewürzöl 60,-**

-

Kalte Ente *

-

**Gebratene Lammkeule,
Rhabarberjus, weißer Spargel
Stark gerösteter Lammbauch,
Sauerampfer-Creme 60,-**

-

**90 Monate gereifter Parmesan,
Getreiderisotto, Sternfrucht-Safran-Jus 20,-**

-

Frühlings-Eisbombe *

-

**Zitrusorbet, lauwarmer Nussbutterkuchen,
eingelegte Zitrusfrüchte 28,-**

-

Stammbaum – 150 Jahre Posthotel *

4 Gänge + 5 * Leckerbissen 134.-
(Zander, Schwein, Lamm, Zitrusorbet)

6 Gänge + 5 * Leckerbissen 164.-
(Zander, Austern, Schwein, Lamm, Parmesan, Zitrusorbet)

„Signature Menü“!

8 Gänge + 5 * Leckerbissen 199.-
Ein Überraschungsmenü aus „Kontrast“ und „OFF“

OFF

(ohne Fisch/Fleisch)

In den letzten Jahren hat die Vielfalt an Kräutern sowie der Facettenreichtum an Gemüsesorten derart zugenommen und an Qualität gewonnen, dass wir dieses Spektrum an Geschmack, Variation und Einzigartigkeit im Menü „OFF“ erlebbar machen. Unterstützt durch modernere Küchentechniken und Zubereitungsmethoden ist dieses Gemüse-Menü so aromatisch und intensiv, dass es die Zugabe von Fisch und Fleisch „nicht nötig“ hat!

MENÜ

Franken is(s)t scharf

-

Fränkischer Schiefertrüffel *

-

**Tatar von roten Karotten „Beef Style“,
Kerbel-Liebstöckel-Creme,
Getreidehippe 45,-**

-

**Gebeiztes Landei,
geröstete Pilzscheiben,
Salz-Mandarinen-Gel, Hanfblütensamen 45,-**

-

**Spargel mit Johannisbeerholz pochiert,
Haselnuss, Sauerklee 45,-**

-

Kalte Ente *

-

**Sellerie im Heu geräuchert,
Heumilchtopfen, Morchelsud 60,-**

-

Frühlings-Eisbombe *

-

**„Edelweiss“ –
Schokoladeneis,
Rhabarber, Schalotten-Karamell 25,-**

-

Stammbaum – 150 Jahre Posthotel *

4 Gänge + 5 * Leckerbissen 134.-
(Tatar, Spargel, Sellerie, Schokolade)

6 Gänge + 5 * Leckerbissen 164.-
(Tatar, Landei, Spargel, Sellerie, Parmesan, Schokolade)