

KONTRAST

Die Spannung eines Gerichtes lässt sich durch Kontraste steigern.
Diese werden durch Geschmack, dem Spiel mit Konsistenzen,
Herkunft, aber auch durch aromatische Eindeutigkeit erreicht. Das Menü „Kontrast“
ist ein spielerischer Umgang mit „Gegensätzen, die sich anziehen“.

MENÜ

Franken is(s)t scharf *

-

Fränkischer Schiefertrüffel *

-

**Ikejime Forelle, „Hollandaise-Elemente“, scharfer Rettich,
eingelegte unreife Erdbeeren**

-

**Bayerische Garnele „Ceviche 2.0“,
Krustentier-Miso-Mayonnaise, fermentierter Staudensellerie-Gurkensud,
Krabbenchips, Kräuter**

-

**Luftgetrocknetes, altes Hereford-Rind „Shabu Shabu Style“,
Tomaten-Rinderbrühe, gerösteter Spitzkohl, Mais**

-

Kalte Ente *

-

**Hirschrücken in Heu geräuchert, gesalzene Kirsche,
Hirschbeuscherl, Rotweinessig-Udonnudeln**

-

**Parmesaneis und –stücke (90 Monate gereift),
Römersalat-Kaltschale, Sardelle, Bärlauchblüten**

-

Eisbombe *

-

**Sorbet von „Mieze Schindler“ - Erdbeeren,
Fichtennadeln, Schokolade**

-

Stammbaum – 150 Jahre Posthotel *

4 Gänge + 5 * Leckerbissen 139.-
(Forelle, Garnele, Hirsch, Erdbeeren)

6 Gänge + 5 * Leckerbissen 169.-

„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 *

-

**Eingelegte Tomaten, Cremedressing,
geröstetes Tomatenbrot, Brotsud, Gerstenmiso**

-

**Gegrillte Gartengurke „Big green Egg“,
sautiertes Chililaub, Olivenfeta,
Schafsmilch-Olivenöl-Marinade**

-

**Gebeiztes Landei, Kartoffelscheiben,
Haselnuss, Salz-Mandarine,
Bratkartoffelsud**

-

Kalte Ente *

-

**Artischocken mit Holzkohle gegart,
Artischockensud, Sommerkräuter,
Emmer-Gewürz-Risotto**

-

**Parmesaneis und –stücke (90 Monate gereift),
Römersalat-Kaltschale, Bärlauchblüten**

-

Eisbombe *

-

**Gedörnte Wassermelone,
Doppelrahm-Eis, Holunderblüten-Kombucha**

-

Stammbaum – 150 Jahre Posthotel *

4 Gänge + 5 * Leckerbissen 139.-
(Tomate, Gurke, Artischocke, Melone)

6 Gänge + 5 * Leckerbissen 169.-