WEINBEGLEITUNG

1

2015 JULIUS-ECHTER-BERG
Riesling GG, trocken
Weingut Hans Wirsching, Iphofen
0,1l | 17,50€

KRUG ROSÉ 28ème ÉDITION
0,1l im Signature-Gericht inkludiert

2

2018 PURE GRAPES
Silvaner, trocken
Weingut Störrlein und Krenig, Randersacker
0,1l | 15€

3

2023 HERRGOTT SAKRA
Chardonnay, trocken
Weingut am Stein, Würzburg
0,1l | 18,50€

4

2022 CENTGRAFENBERG
Frühburgunder -R-, trocken
Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt
0,1l | 23€

5

„MR.GIN“ KELLERBIER
David Hertl, Schlüsselfeld
0,1l | 5€

6

1994 SOMMERHÄUSER REIFENSTEIN
Scheurebe, Eiswein
Weingut Schloss Sommerhausen, Franken
0,05l | 24,50€

7

2022 PET NAT WEISS-ROSÉ
trocken
Weingut Stephan Kraemer, Auernhofen
0,1l | 12,50€

7-Gang-Weinbegleitung | 117€
Alternativ: Dynamische Begleitung mit alkoholfreien Varianten aus unserem Lab und Weinen oder eine rein alkoholfreie Gertänkebegleitung

EXPERIENCE

#grenzenloseHEIMAT

ready for take off

✽ Fränkische Wurzeln

✽ Geräucherter Saibling | Buchweizen | Brunnenkresse | Kaviar

✽ Flusskrebs-Krapfen

1

ROH MARINIERT
Tatar vom Hereford Rind | Sauerampfer-Miso | Honig-Knoblauch | gelierte Essenz | Meerrettich-Eis

est. 1978 **SIGNATURE-GERICHT**
DER FRÄNKISCHE SCHIEFERTRÜFFEL
in 3 kleinen Kreationen – Edition 2025
inkl. KRUG Champagner

2

SPARGEL & AAL
Spargelsalat | Bärlauch-Myeongi & -Knospen | Stachelbeere | geräucherter Aal | Vinaigrette

✽ Kalte Ente

3

GARNELENRAGOUT
Garnele | Soja-Lauch | Senfgurke | Kartoffelteig | Heuöl-Vinaigrette

4

BEST OF LAMM
Rosa gebratenes Fricandeau | Lamm-Pancetta | Rhabarber | Zwiebel | geschmortes Lamm | Joghurt | Minze

5

WEINBAUERNKÄSE
Weichkäse-Creme | grüner Pfeffer | Essig-Gel | gefüllte Morchel im eigenen Saft

experience completed

6

NUSS & BEERE
Erdnuss | Haskap-Beere | Soja | Kefir | Karamell

7

ZITRUS & BEERE
Salz-Calamondin | Erdbeere | Limoncello | Pommeranzen | Ingwer

✽ AURA meets ANIMA

7 Gänge + ✽ 5 Leckerbissen | 275€ (+ggf. Kaviar)
Signature-Gericht + 79€ (inkl. KRUG Champagner)