

# EXPERIENCE

#grenzenloseHEIMAT



\*#grenzenloseHEIMAT  
Unsere fränkischen Wurzeln

\*„Huhn vs. Ei“

\*Fränkischer Schiefertrüffel  
Signature dish since 1978

2

**SPARGEL PURISTISCH  
EINGELEGT**

Mit Butter glasiert | Lauchmiso-Crème |  
schwarzer Knoblauch | Salz-Kumquat |  
Cedro-Sabayon

3

**ZUCKERRÜBE ÜBER  
WEIDENHOLZ GERÄUCHERT**

Hagebutten-BBQ-Lack | Karotten-„Speck“ |  
Sauerampfer-Salat

4

**TEXAS LONGHORN RIND  
TATAKI & TATAR**

Lila Chinakohl-Kimchi |  
Brotgewürz | Haskapbeeren

5

**GOCKEL IM PASTETENTEIG  
GEBACKEN**

Gebeiztes Eigelb | geraspelte Gockel-Leber |  
Frühlingskräuter | Schalotten | Jus



\*Steckerleis

6

**ZIEGENFRISCHKÄSE —  
CRÈME & GETROCKNET**

Birnen-Holunderblüten-Emulsion | Bärlauch |  
Oxalis | Kapuziner-Kresse

7

**RHABARBER MIT  
HANF-TAHINA GEFÜLLT**

Rhabarber-Granitée | Butterstreusel |  
Johannisbeerholz | geräuchertes Baiser

8

**ROTES TRAUBENSORBET  
„BELLA“**

Ruam-Sauce | Nuss | Karamell |  
Steinsalz



\*AURA meets ANIMA

6 Gänge (1|2|3|5|6|7) + 6\*Leckerbissen | 244 EUR (+ggf. Kaviar)

UPGRADE: + Signature-dishes 4 & 8 | + 39 EUR

# EXPERIENCE

OFF - ohne Fisch | Fleisch



\*#grenzenloseHEIMAT  
Unsere fränkischen Wurzeln

\*„Huhn vs. Ei“

\*Fränkischer Schiefertrüffel  
Signature dish since 1978

2

**SPARGEL PURISTISCH  
EINGELEGT**

Mit Butter glasiert | Lauchmiso-Crème |  
schwarzer Knoblauch | Salz-Kumquat |  
Cedro-Sabayon

4

**GEGRILLTER SPITZKOHL**

Brotgewürz | Haskapbeeren

5

**KARTOFFEL-MORCHEL-  
SCHNITTE**

Gebeiztes Eigelb | Kräutercreme |  
Schalotten-Chutney



\*Steckerleis

8

**ROTES TRAUBENSORBET  
„BELLA“**

Ruam-Sauce | Nuss | Karamell |  
Steinsalz

1

**GRÜNER SPARGEL**

Radieschensalat | Vinaigrette | Kohlrabi  
jung & 12 Monate gereift

3

**ZUCKERRÜBE ÜBER  
WEIDENHOLZ GERÄUCHERT**

Hagebutten-BBQ-Lack | Karotten-„Speck“ |  
Sauerampfer-Salat



\*„Kalte Ente“

6

**ZIEGENFRISCHKÄSE —  
CRÈME & GETROCKNET**

Birnen-Holunderblüten-Emulsion |  
Bärlauch | Oxalis | Kapuziner-Kresse

7

**RHABARBER MIT  
HANF-TAHINA GEFÜLLT**

Rhabarber-Granitée | Butterstreusel |  
Johannisbeerholz | geräuchertes Baiser



\*AURA meets ANIMA

6 Gänge (1|2|3|5|6|7) + 6\*Leckerbissen | 244 EUR (+ggf. Kaviar)

UPGRADE: + Signature-dishes 4 & 8 | + 39 EUR