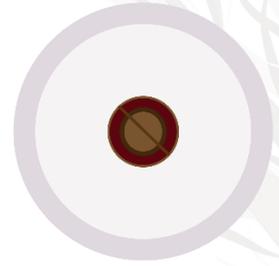
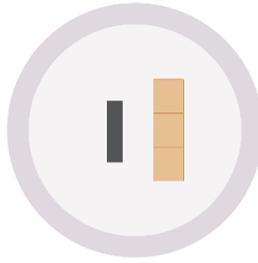
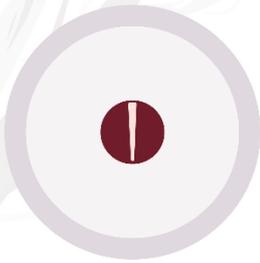




Restaurant Masters



S o m b r E
d u n k e l



by

R e s t a u r a n t M a s t e r s

Restaurant Masters meets Feininger

Das Restaurant Masters widmet sich einem der berühmtesten Lehrmeister des Bauhauses – Lyonel Feininger. Viele seiner Werke haben Ursprung im Weimarer Land, doch möchten wir an dieser Stelle nicht seinen Stil als Maler, sondern ihn als Person ehren.

Für die nächsten Stunden möchten unser Küchenchef Danny Schwabe und sein Team sowie das Serviceteam, mit Ihnen einen Ausflug in die frankophile Küche mit regionalen Produkten und Akzenten machen. Unser Sommelier Adrian Imm empfiehlt Ihnen gern den richtigen Wein für Ihr Menü, um Ihr Geschmackserlebnis abzurunden.

Nehmen Sie sich Zeit – Wir bereiten Ihnen gern einen Abend der ganz besonderen Art.

„Wenn ich mich mit Luft und Sonne und Salz und Schlaf erst voll gesättigt habe, dann kommt das Neue wieder von selbst.“ (Lyonel Feininger)

4 Gang Menü	Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert	€90 €142
5 Gang Menü	Vorspeise Suppe Zwischengang Hauptgang Dessert	€105 €170
6 Gang Menü	Vorspeise Suppe Zwischengang Hauptgang Dessert Käse	€120 €198



Menü | Weinbegleitung

Vorspeise Var. 1

created by Anika Schmidt

Carabinero
Tamarillo
Artischocke

Verdicchio

DOC
Villa Bucci
Castelli di Jesi Verdicchio

Vorspeise Var. 2

created by Richard Paetz

Enoki
Birne
Kürbis
Aprikose

Pinot Gris

-Hengst-

Grand Cru
Domaine Albert Mann
Elsass, Frankreich

Suppe

created by Schwabe | Hanslok

Poularde
Mais
Eigelb
Vanille

Sherry

-Los Arcos-

DOP
Emilio Lustau
Jerez, Spanien

Zwischengang

created by Schwabe | Hesse

Kartoffel
Kräuter
Appenzeller

Burgund

-Clos de la Perrière-

AOC
Clos du Moulin aux Moines
Burgund, Frankreich

Hauptgang Var. 1

created by Hesse | Schwabe

Wolfsbarsch
Steckrübe
Kaki
Kaffee

Furmint

-Tokaji Sec-

Királyudvar
Tokaji, Ungarn

Hauptgang Var. 2

*created by Schwabe | Hanslok |
Hesse*

Reh
Vinschgauer
Apfel
Sauerklee

Spätburgunder

-Alte Lay GG-

Weingut Adeneuer
Ahr, Deutschland

Dessert Var. 1

created by Ron Beier

Kiwi
Kokos
Schmand

Sauvignon Blanc

Beerenauslese
Weingut Tement
Südsteiermark, Österreich

Dessert Var. 2

created by Felix Peuker

Pflaume
Itakuja
Vadouvan
Pekannuss

Zweigelt

Beerenauslese
Weinlaubenhof Kracher
Neusiedlersee, Österreich

Alkoholfreie Getränkebegleitung

zur

Vorspeise Var. 1

Natureo Rosé

Waldbeere | rote Früchte

zur

Vorspeise Var. 2

Hammars Julmust

Malz | Karamell | Gewürze

zur

Suppe

Mate

Würzig | leicht

zum

Zwischengang

Konstantinopeler

Apfelquitte

Reife Quitte | weiße Blüten

zum

Hauptgang Var. 1

Mostbirne & Kaffee

Gelbe Früchte | Röstaromen

zum

Hauptgang Var. 2

Geiger Inspiration 4.2

Apfel | Brombeere

Johannisbeere

zum

Dessert Var. 1

Kokoswasser

erfrischend | leichte Süße

zum

Dessert Var. 2

Stromberger Pflaume

Saftige Pflaume | seidig

Käseauswahl

Waltmann Affineurs

Einen wahren Käsetempel hat Volker Waltmann, einer der wenigen Maître Affineure der internationalen Spitzengastronomie, mit seinem Ladengeschäft in Erlangen etabliert. Seit zwei Jahrzehnten wird aus sogenannten "Rohlingen", meist von kleinbäuerlichen Betrieben aus Frankreich, ein wahres Käse- und Gaumenerlebnis gemacht.

No. 1

„Citeaux“

Dieser Weichkäse mit leichter Rotschmiere wird nur in dem gleichnamigen Kloster im Burgund hergestellt. Verkauft wird dieser Käse nur im eigenen Laden an die Besucher des Klosters (1 Käse pro Person).

No. 2

„Cathare de St. Felix Fermier“

Fermier-Produktion aus einem Kloster der Pyrenäen. Rundes, flaches Laibchen mit der Abbildung eines Okzitnienkreuzes in Asche. Normalerweise verkaufen die Mönche dieses Klosters den Käse nur an Wallfahrer bzw. Touristen die das Kloster besuchen.

No. 3

„Tomme de Savoie“

Junge, frische Tomme-Käse, ohne Rinde, werden in Trester eingebettet. Dadurch erreichen die Tomme einen besonderen Geschmack. Der Käse entzieht während der Reifung in der Weinmaische die letzte Feuchtigkeit (Traubensaft).

No. 4

„MakaChakaAmarula“

Die Idee entstand während meines Südafrika-Aufenthaltes, als mir in den frühen Morgenstunden von einem Zulu-Krieger ein Kaffeegetränk namens "Maka-Chaka-Amarula" während einer Pause auf einer Safari, gereicht wurde.

No. 5

„5 Jahre alter Gouda“

Unser Gouda ist 5 Jahre gereift, wegen seiner Konsistenz auch "blöckelalt" genannt. Gefärbt wird unser Bauern-Gouda mit "Roucou", einem Blütensamen aus Südamerika. Dieser natürliche Farbstoff färbt den ganzen Laib gleichmäßig "orange".

Gerne können Sie Ihr Menü auch mit einer Käseauswahl anstelle des Desserts ausklingen lassen. Der Aufpreis beträgt 8,00 €.