

## TRADITION MOOD

Herrmann's Eleven – Das Nürnberg-Menü  
11 Spezialitäten – neu gedacht und in kleinen Portionen serviert

♥ 360° LAIB | FRISCHKÄSE

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

KLAR & FEIN EUR 38

**FORELLE BLAU**

Ceviche von der Bachforelle | Blausud | Meerrettich | Sellerie

**SAIBLING MÜLLERIN**

Geflammtes Sashimi vom Saibling | Yuzu | Nussbutter | Petersilie | Haselnuss

KROSS & CREMIG EUR 48

**GEBACKENER KARPfen**

Im Tempuraisig gebackenes Karpfenfilet | Wasabi | Rote Bete

**BAGGERS**

Kloßteig-Pommes | Schnittlauch | 10 g Stör-Kaviar

LEGENDEN EUR 38

**NÜRNBERGER BRATWÜRSTE**

Dim Sum mit Bratwurstbrät | Brot-Sud | Majoran | Chinakohl-Sauerkraut

**SCHÄUFERLA**

Krosse Schwarze | Wirsing als Schmor-Sud & Chip | Kartoffelchips

SONNTAGSKULT EUR 45

**RINDERROULADE**

Geschmorte Rinderkeule | Jus | Senf | Zwiebel | Gurke | Speck

**SAUERBRATEN**

Tataki vom Wagyu | Rotwein-Butter | Blaukraut | Apfel | gebackene Gewürze

HERZHAFT & SÜSS EUR 38

**G'RUPFTER**

Geeister Brie | Birne | Brezen-Chips | Bier-Vinaigrette

**ZWETSCHGEN-MÄNNLA**

Zwetschgen-Sorbet | Meersalz | Schokolade | Zwetschgenbrand-Praline

WELTSPEZIALITÄT – NÜRNBERGER LEBKUCHEN EUR 19

Geeiste Praline | Schokolade | Salzzitrone | Mandel | heißer Orangen-Honig-Sud

♥ TASTE-LÖFFEL

**NÜRNBERG-MENÜ:** Brot & Frischkäse | Starter | Klar & Fein | Kross & Cremig | Sonntagskult | Herzhaft & Süß | Taste Löffel – 4 Gänge = 8 kleine Portionen

dazu **LEGENDEN** – 5 Gänge = 10 kleine Portionen

dazu **WELTSPEZIALITÄT** – 6 Gänge = 11 kleine Portionen

EUR 149  
EUR +38  
EUR +19

## CELEBRATION MOOD

Alles auf dem Tisch zum Teilen – sharing is caring.

♥ 360° LAIB | FRISCHKÄSE

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

CELEBRATION – RUNDE 1

1. Sashimi vom Saibling | Wasabi | Rote Bete
  2. Hamachi-Ceviche | Chili | Gurke
  3. Ramen | Umami-Sud | fermentierter Chinakohl | pochiertes Ei
  4. Salatherz Caesar Salad-Style
  5. Entenleber-Creme | eingelegte Birne | geröstete Haselnuss
  6. Gekneteter Blaukraut-Salat | Petersilien-Creme
  7. Chef's Choice
- Add on:** 10 g Störkaviar AH-Edition EUR +21  
30 g Störkaviar AH-Edition EUR +59

CELEBRATION – RUNDE 2

8. Pekingentenbrust | Rotwein-Butter
  9. Gerösteter Wirsing | Zwiebeln | Speck
  10. Spicy Sellerie-Salat
  11. Im Tempuraisig gebackener Karpfen | Yuzu
  12. Maronen-Creme | Mandarinen-Jus | Grapefruit
  13. Fränkische Trüffel-Pommes
  14. Chef's Choice
- Add on:** 50 g Wagyu EUR +27

CELEBRATION – RUNDE 3

15. Sanddorn-Sorbet mit Celebration-Shot

♥ TASTE-LÖFFEL

Bestellbar ab zwei Personen

2-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | 2 Celebration-Runden mit 14 Fine Dining-Highlights (1+2) | Taste-Löffel pro Person EUR 99,90  
3-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | alle Celebration-Runden mit 15 Fine Dining-Highlights | Taste-Löffel pro Person EUR 110

## GLAMOUR MOOD

Black Angus Beef, Hummer & Kaviar – simply the best.

♥ 360° LAIB | FRISCHKÄSE

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

1 – SASHIMI VOM HAMACHI

Wasabi | Leche de Tigre | Ingwer | Gurke

EUR 39

2 – KAVIAR-PIZZA FLAMMKUCHEN-STYLE

Sauerteig aus dem Steinofen mit Crème Fraîche & Zitrone | 5 g Saiblingskaviar | 10 g Störkaviar | Pata Negra | gegrillter Lauch

EUR 45

3 – STEAK & LOBSTER

**Teil 1:** Pekingentenbrust auf der Haut geröstet  
Entenleber-Praline | Marone | Trüffel-Jus | knuspriger schwarzer Pfeffer | gehobelter Trüffel

EUR 39

**Teil 2:** Auf einer Platte zum Teilen angerichtet

Gegrilltes Black Angus Rib Eye-Steak & flambierter, kanadischer Hummerschwanz | Gemüsetörtchen | Yuzu-Haselnuss-Creme | Pfeffer-Sauce | Chili-Chutney | Ofenkartoffeln Deluxe | Rote Bete-Salat

EUR 89

**Add on:** Fränkische Trüffel-Pommes

EUR +16

4 – SORBET

Mandarinen-Sorbet | Zitrusfrucht-Ragout | Fingerlimes | Champagner-Schaum | Baiser

EUR 20

♥ TASTE-LÖFFEL

Bestellbar ab zwei Personen

4-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | Hamachi | Pekingente | Steak & Lobster-Platte | Sorbet | Taste-Löffel pro Person EUR 164  
5-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | Hamachi | Kaviar-Pizza | Pekingente | Steak & Lobster-Platte | Sorbet | Taste-Löffel pro Person EUR 199