

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	
<i>FORELLE BLAU</i> Ceviche von der Bachforelle Blausud Meerrettich Sellerie	<i>SAIBLING MÜLLERIN</i> Geflämmtes Sashimi vom Saibling Yuzu Nussbutter Petersilie Haselnuss
KROSS & CREMIG EUR 48	
<i>GEBACKENER KARPfen</i> Im Tempurateig gebackenes Karpfenfilet Wasabi Rote Bete	<i>BAGGERS</i> Kloßteig-Pommes Schnittlauch 10 g Stör-Kaviar
LEGENDEN EUR 38	
<i>NÜRNBERGER BRATWÜRSTE</i> Dim Sum mit Bratwurstbrät Brot-Sud Majoran Chinakohl-Sauerkraut	<i>SCHÄUFERLA</i> Krosse Schwarte Wirsing als Schmor-Sud & Chip Kartoffelchips
SONNTAGSKULT EUR 45	
<i>RINDERROULADE</i> Geschmorte Rinderkeule Jus Senf Zwiebel Gurke Speck	<i>SAUERBRATEN</i> Tataki vom Wagyu Rotwein-Butter Blaukraut Apfel gebackene Gewürze
HERZHAFT & SÜSS EUR 38	
<i>G'RUPFTER</i> Geeister Brie Birne Brezen-Chips Bier-Vinaigrette	<i>ZWETSCHGEN-MÄNNLA</i> Zwetschgen-Sorbet Meersalz Schokolade Zwetschgenbrand-Praline
WELTSPEZIALITÄT — <i>NÜRNBERGER LEBKUCHEN</i> 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	EUR 149
dazu <i>LEGENDEN</i> — 5 Gänge = 10 kleine Portionen	EUR +38
dazu <i>WELTSPEZIALITÄT</i> — 6 Gänge = 11 kleine Portionen	EUR +19

CELEBRATION MOOD

Alles auf dem Tisch zum Teilen — sharing is caring.

- ♥ 360° LAIB | FRISCHKÄSE

♥ GRÜSSE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

L E T' S C E L E B R A T E F O O D T O G E T H E R	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 <i>Caesar Salad</i> -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. <i>Spicy</i> Sellerie-Salat	
	11. Im Tempurateig 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 <i>FLAMMKUCHEN-STYLE</i>	
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 <i>Deluxe</i> 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