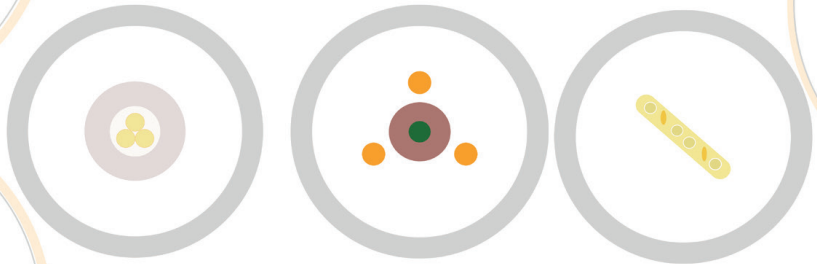
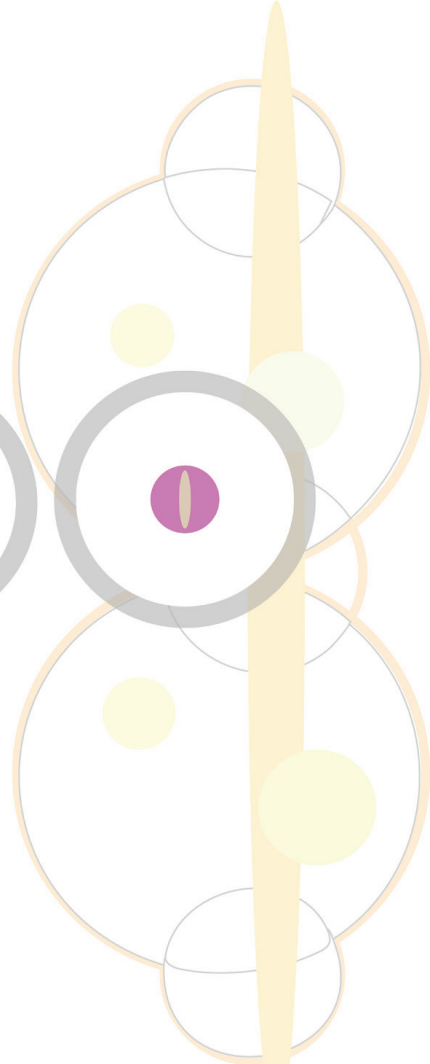
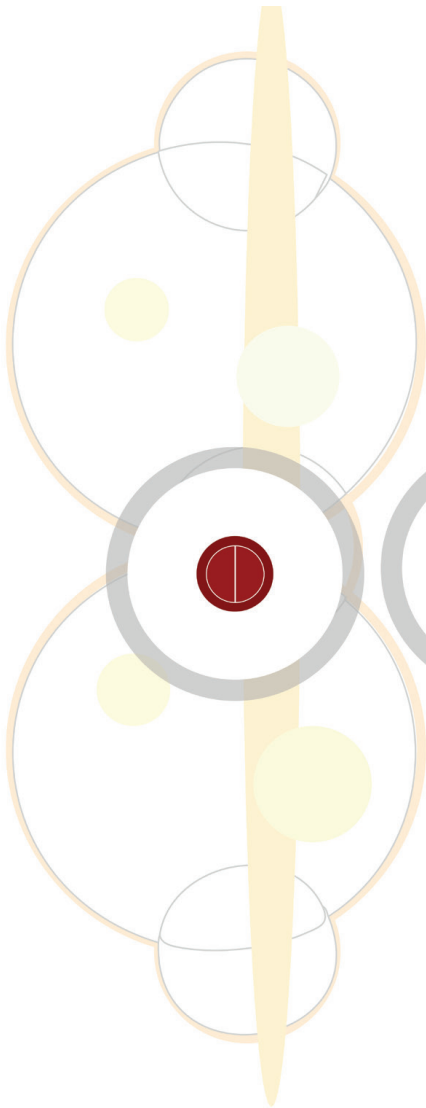




**Restaurant
Masters**



C e r c l e s

K r e i s e



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 ihren 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	€110 €170
5 Gang Menü	Vorspeise Suppe Zwischengang Hauptgang Dessert	€125 €195
6 Gang Menü	Vorspeise Suppe Zwischengang Hauptgang Dessert Käse	€140 €220



Menü | Weinbegleitung

Vorspeise Var. 1

created by Anika Schmidt

Kirsche
Gänseleber
Russisch Brot
Sherry

L'Enjouée rouge

Domaine Ogereau
Anjou, Frankreich

Vorspeise Var. 2

created by Richard Paetz

Bohne
Tofu
Birne
Rauch

Godello Viejo

-Sobre Lias-

Bodega y Vinedos Mengoba
Bierzo, Spanien

Suppe

created by Schwabe | Hesse

Milchkalb
Mandarine
Bries
Kerbel

Riesling

- Dajoar Zenit-

Andreas Bender
Mosel, Deutschland

Zwischengang

created by Schwabe | Hesse

Chawanmushi
Buchenpilze
Kartoffel
Ei

Cuvée Gemeinsam

-Seite an Seite-

Weingut Heitlinger
Baden, Deutschland

Hauptgang Var. 1

*created by Hesse | Schwabe |
Hanslok*

Carabinero
Pulpo
Fenchel
Aubergine

Viognier

-Ars Magna-

Ômina Romana
Latium, Italien

Hauptgang Var. 2

*created by Schwabe | Hesse |
Hanslok*

Reh
Five Spices
Kürbis
Wirsing

Barolo

Renato Corino
Piemont, Italien

Dessert Var. 1

created by Jonny Spiers

Johannisbeere
Chai
Kokos
Kaffirlimette

Brut Rosé

-Tresor-

Bouvet Ladubay
Saumur, Frankreich

Dessert Var. 2

created by Niklas Groß

Mohn
Rum
Käsekuchen
Vanille

Malvasia

-Passito di Lipari-

Tenuta di Castellaro
Lipari, Italien

Für Informationen über die enthaltenen allergenen Stoffe sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.

Alkoholfreie Getränkebegleitung

zur

Vorspeise Var. 1

Morellenfeuer Kirsche
Van Nahmen, Hamminkeln

zur

Vorspeise Var. 2

Hirschbirne
Obsthof Retter, Steiermark

zur

Suppe

Mandarine - Apfel
Bergsafthof Kohl, Südtirol

zum

Zwischengang

Mugicha Gerstentee

zum

Hauptgang Var. 1

Konstantinopler Apfelquitte
Van Nahmen, Hamminkeln

zum

Hauptgang Var. 2

Calidum Winterapfel
Bergsafthof Kohl, Südtirol

zum

Dessert Var. 1

Smålands-Glögg
Vinfabriken, Schweden

zum

Dessert Var. 2

Juicy Tea Vanille | Quitte
Van Nahmen, Hamminkeln

Käseauswahl

Waltmann Affineurs

Einen Käsetempel hat Volker Waltmann, Maître Affineure der internationalen Spitzengastronomie, in Erlangen etabliert. Seit zwei Jahrzehnten wird aus sogenannten „Rohlingen“, meist von kleinbäuerlichen Betrieben aus Frankreich, ein wahres Käse- und Gaumenerlebnis.

No. 3

„Boer ‘n Trots“

Leicht würziger Ziegenhartkäse einem kleinen Dorf in der Nähe von Twente. Die Rinde wird mit Honig affiniert und der Käse damit sehr vollmundig.

No. 1

„Soumaintrain“

Cremig, nussiger Weichkäse mit Carotin gefärbter Rinde aus dem Ort Soumaintrain bei Saint-Florentin im Burgund. Bekommt einen leicht erdigen und feinwürzig, säuerlichen Geschmack.

No. 4

„Bio Bauern Gouda 80 Wochen“

Nussig, karamellig und würziger Gouda mit feinen Salzkristallen. Dieser Käse ist sogar Bio-zertifiziert und ein tolles Gegenbeispiel zum Klassiker.

No. 2

„Cremeux de Bourgogne“

Kuhmilch-Weichkäse aus dem Burgund dessen feiner, eleganter Geschmack mit Senfkörnern abgerundet wird. Die feine, leichte Schärfe macht diesen Käse unverwechselbar.

No. 5

„Gorgonzola nature“

Diese Edelpilzspezialität aus der Lombardei in Italien reift für 5 Monate in Steingrotten. Feste Konsistenz und leicht salzige Pilznoten machen den Blauschimmel besonders.

Gerne können Sie Ihr Menü auch mit einer Käseauswahl anstelle des Desserts ausklingen lassen. Der Aufpreis beträgt 10,00 €