



—Lumière—

2025

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 um Herrn Philipp Hansen, mit Ihnen einen Ausflug in die frankophile Küche mit regionalen Produkten und Akzenten machen. Unser Serviceteam 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	€135 €195
5 Gang Menü	Vorspeise Suppe Zwischengang Hauptgang Dessert	€150 €220
6 Gang Menü	Vorspeise Suppe Zwischengang Hauptgang Dessert Käse	€165 €245



Menü | Weinbegleitung

Vorspeise Var. 1

created by Anika Schmitt

Stör

Kaviar
Weintraube
Topinambur
Lakritze

D, G, L

Weißburgunder

Kloster Pforta
Saale / Unstrut, Deutschland

Vorspeise Var. 2 *

created by Richard Paetz

Shiitake

Pienenkerne
Kräuter
Miso

A, F, G, L

Vouvray

-Le Haut-Lieu sec-

Domaine Huet
Loire, Frankreich

Suppe

created by Schwabe / Hansjak

Ochsenschwanz

Röstgemüse
Knochenmark
Birne

A, C, F, G, L, O

Jerez-Xeres-Sherry

Lustau
Jerez, Spanien

Zwischengang *

created by Strohle / Schwabe

Steckrübe

Kaki
Curry
Thymian

A, C, F, G, L, M, O

Riesling

Weingut Bender
Mosel, Deutschland

Die von uns mit einem Grünen * gekennzeichneten Gerichte sind vegetarisch.

Hauptgang Var. 1

created by Hesse | Schwarze | Hanslok

Steinbutt

Krabben
Jacobsmuschel
Safran
Apfel

A, B, C, D, G, L, M, R

Pouilly-Fuissé

Château-Fuissé
Mâconnais, Burgund

Hauptgang Var. 2

created by Schwarze | Hesse | Schnitzschabel

Challans Ente

Pflaume
Pastinake
Shiso
Umeboshi

G, L, M, O

Spätburgunder

Weingut Adenauer
Ahr, Deutschland

Dessert Var. 1 *

created by Jonny Spiers

Schokolade

Estragon
Pistazie
Vogelbeere
Argan

A, C, E, G, H

Reserve Port

W. & J. Graham`s
Douro-Valley, Portugal

Dessert Var. 2 *

created by Nilsas Groß

Mandarine

Opalys Schokolade
Erdnuss
Delica

Mandarinen-Digestif

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche kann es vereinzelt zu Spuren von allen Allergenen in unseren Speisen und Getränken kommen. Bitte weisen Sie unser Servicepersonal explizit auf etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten hin.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Käseauswahl

Affineurs Waltmann

Einen Käsetempel hat Volker Waltmann, Maître Affineur 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. 1

„Vera Pagliettina“

Seltener piemontesischer Rohmilch-Schafskäse mit würzig-kräftigem, leicht animalischem Aroma.

No. 2

„Testun“

Piemontesischer Mischmilchkäse, oft in Höhlen oder Trester gereift.

No. 3

„Trappe Echourgnac“

Halbweicher Klosterkäse aus Kuhmilch, mit Walnusslikör gewaschen und nussig-erdig im Geschmack.

No. 4

„Ossau-Iraty“

Mild-nussiger, aromatischer Schafskäse aus dem Baskenland.

No. 5

„Bleu de Causses“

Würziger, cremiger Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, mineralisch durch Höhlenreifung.

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

Alkoholfreie Getränkebegleitung

zur

Vorspeise Var. 1

Garnacha Tinta

Natureo, Katalonien, Spanien

zur

Vorspeise Var. 2

32°

Manufaktur Geiger, Württemberg

zur

Suppe

Cuvée 7

Manufaktur Geiger, Württemberg

zum

Zwischengang

Riesling

Van Nahmen, Hamminkeln

zum

Hauptgang Var. 1

Konstantinopeler Apfelquitte

Van Nahmen, Hamminkeln

zum

Hauptgang Var. 2

Japanischer roter Shiso-Saft

zum

Dessert Var. 1

Rot von Jörg Geiger

Manufaktur Geiger, Württemberg

zum

Dessert Var. 2

Mandarinen-Kokos-Cocktail

Allergene & Zusatzstoffe

In unserer Speisekarte verwenden wir für die gemäß EU-Verordnung Nr. 1169/2011 kennzeichnungspflichtigen Allergene folgende Buchstabenbezeichnung hinter den jeweiligen Speisen

ALLERGENE

A	Eier
B	Fisch
C	Krebstiere
D	Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
E	Sellerie
F	Sesamsamen
G	Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
H	Erdnüsse
I	Glutenhaltiges Getreide (Weizen ¹ , Roggen ² , Gerste ³ , Hafer ⁴ , Dinkel ⁵ , Kamut ⁶ , Hybridstämme ⁷)
J	Lupine
K	Schalenfrüchte (Mandel ¹ , Haselnuss ² , Walnuss ³ , Cashew ⁴ , Pecannuss ⁵ , Paranuss ⁶ , Pistazie ⁷ , Macadamianuss ⁸ und Queenslandnuss ⁹)
L	Senf
M	Sojabohnen
N	Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Süßungsmittel
9	Aspartam- Phenylalaninquelle
10	mit Phosphat
11	coffeinhaltig
12	chininhaltig