



—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 / Hansjöf

Ochsen Schwanz

Röstgemüse

Knochenmark

Birne

A, C, F, G, L, O

Jerez-Xeres-Sherry

Lustau

Jerez, Spanien

Zwischengang *

created by Strehle / Schwabe

Steckrübe

Kaki

Curry

Thymian

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

Riesling

Weingut Bender

Mosel, Deutschland

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

Hauptgang Var. 1*created by Hesse | Schwabe | Hanzlik***Steinbutt**

Krabben

Jacobsmuschel

Safran

Apfel

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

Pouilly-Fuissé

Château-Fuissé

Mâconnais, Burgund

Hauptgang Var. 2*created by Schwabe | Hesse | Schachtschabel***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 Niklas 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. 3

„Trappe Echourgnac“

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

No. 1

„Vera Pagliettina“

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

No. 4

„Ossau-Iraty“

Mild-nussiger, aromatischer Schafskäse aus dem Baskenland.

No. 2

„Tetuan“

Piemontesischer Mischmilchkäse, oft in Höhlen oder Trester gereift.

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, Würtemberg

zur
Suppe

Cuvée 7
Manufaktur Geiger, Würtemberg

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, Würtemberg

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 (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)
- J Lupine
- K Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)
- 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