



# Floraizon

Blütezeit



Restaurant Masters

# 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 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)*

<b>4 Gang Menü</b>	Vorspeise   Suppe   Hauptgang   Dessert	€135   €195
<b>5 Gang Menü</b>	Vorspeise   Suppe   Zwischengang   Hauptgang   Dessert	€150   €220
<b>6 Gang Menü</b>	Vorspeise   Suppe   Zwischengang   Hauptgang   Dessert   Käse	€165   €245



# Menü | Weinbegleitung

## Vorspeise Var. 1 \*

*created by Richard Paetz*

### Wacholder

Apfel  
Sellerie

### Auxerrois

Heitlinger  
Östringen-Tiefenbach, Baden

## Vorspeise Var. 2

*created by Anika Schmitt*

### Stubenküken

Estragon  
Aprikose  
Pistazie

### Chardonnay

Chablis  
  
Domaine Droin  
Chablis, Burgund

## Suppe

*created by Schwabe | Gierga*

### Süßgarnele

Tomate  
Bergamotte  
Basilikumblüte

### Sauvignon Blanc

Sancerre  
  
Patrick Girault  
Bué, Loire

## Zwischengang \*

*created by Schwabe | Hanslok |  
Schachtschabel*

### Kartoffel

Kataifi  
Kreuzkümmel  
Traube  
Ziegenkäse

### Riesling

GG  
  
Weingut Pawis  
Saale-Unstrut, Deutschland

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

## Hauptgang Var. 1

*created by Schwabe | Hanslok | Hesse*

### **Black Cod**

Paprika  
Passionsfrucht  
Chili  
Limette  
Macadamia

### **Chenin Blanc**

Vouvray

Domaine Huet  
Loire, Frankreich

## Hauptgang Var. 2

*created by Schwabe | Hanslok |  
Schachtschabel*

### **Wagyu**

Bries  
Spargel  
Shiitake

### **Syrah**

Weingut Knipser  
Laumersheim, Pfalz

## Dessert Var. 1 \*

*created by Jonny Spiers*

### **Ananas**

Ingwer  
Kerbel  
Weiße Schokolade

### **Cocktail**

Ananas-Ingwer

Created by  
Grand Slam Bar

## Dessert Var. 2 \*

*created by Niklas Groß*

### **Mandel**

Hibiskus  
Rhabarber

### **Cocktail**

Mandel-Hibiskus

Created by  
Grand Slam Bar

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

*„Queso Manchego 12 Monate“*

Stammt aus La Mancha, von der Schafsrasse „Manchego“. 12 Monate gereift und kräftig-nussig im Geschmack. Mit würzigen Aromen und langem, leicht karamelligem Nachhall.

## No. 1

*„Brigquette Toulousaine“*

Ist ein französischer Weichkäse aus Kuhmilch mit zart-cremiger Textur und feiner, weißer Edelschimmelrinde. Leicht buttrig im Geschmack.

## No. 4

*„Coeur de Lille Ferme de Marguerite“*

Weichkäse aus Kuhmilch. Cremig und mild mit feinen buttrigen Noten, bei Reife leicht würzig.

## No. 2

*„Cube Cendre au lait cru“*

Französischer Ziegenkäse aus Rohmilch mit feiner Pflanzenasche veredelt. Cremig-mild mit leichter Säure und zunehmender Reife würzig im Geschmack.

## No. 5

*„Bleu de Causses“*

Irischer Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit cremiger Textur. Mild-würzig mit feinen Blauschimmelnoten und leicht buttrigem Abgang.

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