



**Restaurant
Masters**



F l e u r i R

a u f b l ü h e n



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 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

Makrele
Senf
Honig
Pollen

Alvarinho

-Contacto-

Anselmo Mendes
Vinho Verde, Portugal

Vorspeise Var. 2

created by Richard Paetz

Spitzkohl
Fenchel
Rose
Gurke

Traminer

Weingut Bad Sulza
Saale-Unstrut, Deutschland

Suppe

created by Schwabe | Hanslok

Morchel
Ras el-hanout
Knochenmark
Zorri

Palo Cortado

-Agostado-

Bodega Cota 45
Jerez, Spanien

Zwischengang

created by Schwabe | Hesse

Maultasche
Safran
Shiso
Grüner Spargel

Silvaner

-Würzburger Stein EG-

Weingut Juliusspital
Franken, Deutschland

Hauptgang Var. 1

created by Hesse | Schwabe

Kohlenfisch
Broccoli
Lardo
Mango
Kokos

Riesling

-Husarenkappe GG-

Burg Ravensburg
Baden, Deutschland

Hauptgang Var. 2

*created by Schwabe | Hanslok |
Hesse*

Challans Ente
Aubergine
Orange
Kartoffel

Grauburgunder

*_*_*_*_**

Weingut Knipser
Pfalz, Deutschland

Dessert Var. 1

created by Ron Beier

Brioche
Vanille
Zimt

Banyuls blanc

-Rivage-

Domaine Vial Magnères
Banyuls, Frankreich

Dessert Var. 2

created by Felix Peuker

Kirschblüte
Rhabarber
Tonic
Tonkabohne

Junmai Sake

-Sakura-

Tatsuriki
Hyogo, Japan

Alkoholfreie Getränkebegleitung

zur

Vorspeise Var. 1

Geiger 32°

Riesling | Apfel | Kräuter

zur

Vorspeise Var. 2

Rosen Kombucha

Aromatisch | herb

zur

Suppe

Vermouth

Würzig | Kräuter

zum

Zwischengang

Geiger Dzin Bitter

Wacholder | Hydrolat | Bitter

zum

Hauptgang Var. 1

Sparkling Juicy Tea

Quitte | weißer Tee | Vanille

zum

Hauptgang Var. 2

Orange & Malz

Karamell | Zitrus | Exotik

zum

Dessert Var. 1

Chai Latte

Cremig | leichte Süße

zum

Dessert Var. 2

Sparkling Juicy Tea

Darjeeling | Rhabarber |
Rose

Käseauswahl

Waltmann Affineurs

Einen wahren Käsetempel hat Volker Waltmann, einer der wenigen Maître Affineure der internationalen Spitzengastronomie, mit seinem Ladengeschäft in Erlangen etabliert. Seit zwei Jahrzehnten wird aus sogenannten "Rohlingen", meist von kleinbäuerlichen Betrieben aus Frankreich, ein wahres Käse- und Gaumenerlebnis gemacht.

No. 1

„Boer'n Kas“

Der Bauernstolz Käse wird auf dem Landgut Kaamps in Deurningen, einem Dorf in Twente, hergestellt. Der Käse hat eine Honigrinde, die diesem Ziegenkäse den süßlichen Geschmack verleiht. Ein wirklich lokales Produkt aus Overijssel.

No. 2

„Apfelhaube“

Kleiner Kuh-Rohmilch-Camembert mit Apfelschnaps gewaschen und mit Apfelmarmelade bestrichen, der zuvor ebenfalls in Apfelschnaps getaucht wurde. Würzig, leicht alkoholisch im Geschmack.

No. 3

„Original Salers“

Möglicherweise der älteste Käse Frankreichs, bereits von den Römern sehr gepriesen, der Urahne des englischen Cheddar. Nur im Sommer und nur mit Milch der Kuhrasse Salers in den „burons“ (Almhütten) produziert.

No. 4

„Montbriac“

Der Montbriac ist ein relativ moderner, junger Käse. Er wurde erst in den 1990er Jahren als Vermählung eines typischen cremigen französischen Weichkäses mit einem Blauschimmelkäse entwickelt.

No. 5

„Brique de Master“

Grundlage ist ein Ziegen Rohmilchkäse. Dieser Käse ist einmalig, da er bei uns im Hause affinert wird. Hierbei nutzen wir tasmanischen Bergpfeffer und eine Beerenauslese.

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