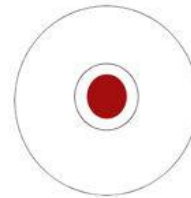
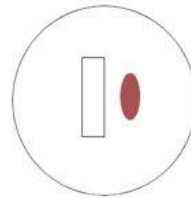
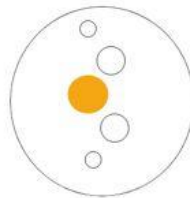
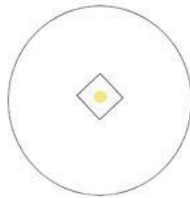
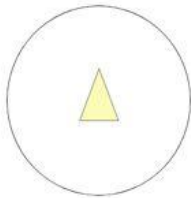




**Restaurant
Masters**
meets Feininger



_from_yellow_to_red_

2021

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 Thomas Stobbe 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	€72 €108
5 Gang Menü	Vorspeise Suppe Nudelgang Hauptgang Dessert	€86 €132
6 Gang Menü	Vorspeise Suppe Nudelgang Hauptgang Käsegang Dessert	€100 €154



Menü | Weinbegleitung

Kalte Vorspeise

created by Schmidt

Aal
Quitte
Zwiebel
Rauch

Weißburgunder

Qualitätswein, trocken
Weingut von Winning
Deidesheim, Pfalz

Warme Vorspeise

created by Schwabe / Schmidt

Stubenkücken
Mais
Madagascar Vanille

Grüner Veltliner

-Amour Fou-

Naturwein, trocken
Weingut Jurtschitsch
Langenlois, Kamptal

Suppe

*created by Schwabe /
Schachtschabel*

Kalb
Kardamom
Amalfi Zitrone
Wachtelei

Viognier

IGP Latium
Weingut Ômina Romana
Velletri, Latium

Zwischengang

created by Schwabe / Hanslok

Pasta
Steinpilz
Comté

Chardonnay

-Gipskeuper-

Qualitätswein, trocken
Weingut Aldinger
Fellbach, Württemberg

Fischgang

created by Schwabe / Hanslok

Wolfbarsch
Jacobsmuschel
Traube
Walnuss

Fiano de Avellino

DOC Kampanien Feudi San
Gregorio Sorbo Serpico,
Kampanien

Hauptgang

*created by Schwabe / Schachtschabel /
Aniba*

Rinderfilet
Kürbis
Orange
Safran

Chablis Premier Cru

-Le Vaillons-

AP Chablis
Jean-Paul & Benoît Droin
Chablis, Burgund

Dessert No. 1

*created by Schwabe /
Peuker*

Mandel
Pflaume
Nelke

L'Étoile

AC Banyuls Gran Cru
S.C.V. L'Étoile
Banyuls-Sur-Mer,
Südfrankreich

Dessert No. 2

*created by Schwabe / Peuker /
Hanslok*

Iviore Schokolade
Beere
Tee
Melisse

Bernkasteler Doctor

Riesling Spätlese
Weingut Wwe.
Thanisch-Erben
Bernkastel-Kues, Mosel

Alkoholfreie Getränkebegleitung

zur

kalten Vorspeise

PriSecco BIO Weiss

Apfel | Quitte
Akazienblüte

zur

warmen Vorspeise

Schwäbisches Wiesenobst

Cider

zur

Suppe

2020er Schilcher

Traubensaft

zum

Zwischengang

Cuvée Nr.28

Apfel | Emmer
Kräuter

zum

Fischgang

Cuvée Nr.21

Apfel | Birne
Heublume

zum

Hauptgang

Cuvée Nr.7

Hauszwetschge | Birne
Zitronenverbene

zum

Dessert No. 1

Inspiration 4.4

Grüne Jagdbirne
Weissdorn | Holz

zum

Dessert No. 2

Cuvée Nr.31

Grüntee | Wiesenobst
Gartenmelisse

Käseauswahl

Tölzer Kasladen

Seit 1972 reifen im Tölzer Kasladen Käsesorten von höchster Qualität. Allesamt sind handwerklich hergestellt, ohne chemische Zusätze oder gentechnische Veränderungen und stammen aus ausgewählten Hofkäserieserien, Alpbetrieben und Klöstern.

No. 3

„L'Agasse“

Weichkäse aus Schafsmilch aus Frankreich. Reifezeit 3 bis 6 Wochen. Sein Geschmack ist angenehm kräutrig mit vielschichtigen karamelligen Schafsmilcharomen.

No. 1

„Gaperon“

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Reifezeit bis zu 6 Wochen. Im Geschmack mild säuerlich, mit Aromen von Pfeffer und Knoblauch.

No. 4

„Wiesenblumenkäse“

Halbfester Schnittkäse aus Bayern mit einer Reifezeit von 2-3 Monaten. Leicht fruchtig und nach Kräutern schmeckend.

No. 2

„Mothais“

Französischer Ziegenkäse aus der Region Poitou-Charents. Reifezeit vier Wochen. Angenehm Mild, haselnussartig im Geschmack.

No. 5

„Blauer Allgäuer“

Kuhmilchkäse mit Innenschimmel aus Deutschland. Reifezeit bis zu 3 Monate. Cremige Konsistenz mit leichter Säure.

Gerne können Sie Ihr Menü auch mit einer Käseauswahl anstelle des Desserts ausklingen lassen. Der Aufpreis beträgt 8,00 €.