

KONTRAST

Die Spannung eines Gerichtes lässt sich durch Kontraste steigern.
Diese werden durch Geschmack, dem Spiel mit Konsistenzen,
Herkunft, aber auch durch aromatische Eindeutigkeit erreicht. Das Menü „Kontrast“
ist ein spielerischer Umgang mit „Gegensätzen, die sich anziehen“.

MENÜ

Franken³

-

Fränkische Schiefertrüffel-Paté

-

**Roh marinierte Goldforelle, Shisogurke,
gepoppter Amarant, Salzmandarinen-Sud**

-

**Heimischer Störkaviar, confierte Haferwurzel,
„Hafer-Leche de Tigre“**

-

**Gebratenes Duroc-Schwein, stark gerösteter Wildaal,
saurer Staudensellerie, Senfkörner**

-

Kalte Ente *

-

**„Steak Tatar“ vom 8 Jahre alten Herefordrind,
Eigelbvinaigrette, Winterkohl-Kimchi, Hutzelbirne,
gehobeltes Dörrfleisch**

-

**Fränkischer „Kochkäse“, Brotsud,
gepickelte Steckrübe, Petersilienwurzel**

-

Eisbombe *

-

**Zwetschgensorbet, Zwetschgenröster, lauwarmer Hefemilch,
gehobelte Süßholz-Trüffel**

-

Stammbaum – 150 Jahre Posthotel *

4 Gänge + 5 * Leckerbissen 149.-
(Forelle, Schwein, Rind, Zwetschge)

6 Gänge + 5 * Leckerbissen 179.-

„Signature Menü“!

8 Gänge + 5 * Leckerbissen 199.-

Ein Überraschungsmenü aus „Kontrast“ und „OFF“

OFF

(ohne Fisch/Fleisch)

In den letzten Jahren hat die Vielfalt an Kräutern sowie der Facettenreichtum an Gemüsesorten derart zugenommen und an Qualität gewonnen, dass wir dieses Spektrum an Geschmack, Variation und Einzigartigkeit im Menü „OFF“ erlebbar machen. Unterstützt durch modernere Küchentechniken und Zubereitungsmethoden ist dieses Gemüse-Menü so aromatisch und intensiv, dass es die Zugabe von Fisch und Fleisch „nicht nötig“ hat!

MENÜ

Franken³

-

Fränkische Schiefertrüffel-Paté

-

**Gedörrter Feldkürbis, Ingwer, Galgant, Maracuja-Vinaigrette,
frittiertes Chillilaub**

-

**Bamberger Wirsing als „Sauerkraut Deluxe“,
Rauchmandeln, Champagnerroggen-Risotto,
Schmorkraut-Jus**

-

**Herbstkartoffel im Holzkohleofen gegrillt,
fermentierter Jostabeeren-Sud,
„Extremfrischkäse“, Algenbottarga**

-

Kalte Ente *

-

**Rote Bete auf Salz geschmort, Kaffeecreme,
Essig-Waldpilze, Rote Bete-Udonnudeln**

-

**Fränkischer „Kochkäse“, Brotsud,
gepickelte Steckrübe, Petersilienwurzel**

-

Eisbombe *

-

**Gesalzenes Buttereis, Hibiskus-Birnensud,
Haselnusskuchen**

-

Stammbaum – 150 Jahre Posthotel *

4 Gänge + 5 * Leckerbissen 149.-
(Kürbis, Kartoffel, Rote Bete, Birne)

6 Gänge + 5 * Leckerbissen 179.-