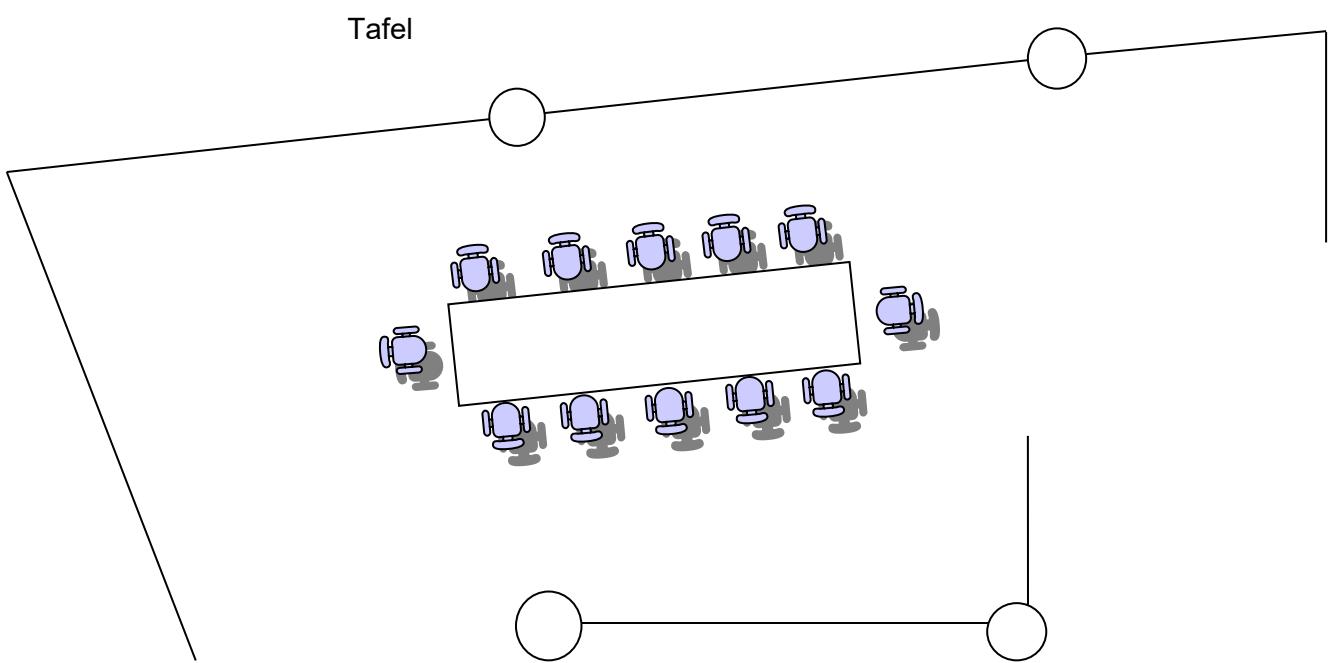


„Private Dining Room“-

55 m² - 10 bis 20 Personen



Machen Sie aus Ihrem Anlass etwas ganz Besonderes - im Private Dining Room

Erleben Sie unvergessliche Genussmomente in unserem Private Dining Room ab 10 bis 20 Personen. In persönlicher Atmosphäre genießen Sie exklusiv mit Freunden, Familie oder Geschäftspartnern.

Passend zum Anlass wählen Sie Ihr einheitliches Menü selbst. Hier trifft hochwertige Kulinarik auf fränkischen Genuss, eben ganz nach Ihrem Geschmack.

Für den besonderen Anlass oder das vertrauliche Geschäftessen bietet unser Private Dining Room den idealen Rahmen. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit einem maßgeschneiderten Menü oder dem Signature-Menü unseres Küchenchefs.

Genießen Sie dazu eine korrespondierende Weinauswahl aus edlen mundgeblasenen Gläsern. Bereit für einen außergewöhnlichen Abend?

Willkommen im exklusiven Private Dining Room – wo Eleganz und Privatsphäre auf kulinarischen Hochgenuss stoßen.

Wählen Sie zu Ihrem Menü im Private Dining Room individuell folgendes Highlight:

Der Käsewagen als krönenden Abschluss – bestückt mit einem Gerlei der besten veredelten Käsesorten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen. Dazu servieren wir Butter, Feigensenf, Weintrauben und eine feine Brotauswahl.

Zusätzlich zum Menüpreis: € 150,00 pro 10 Personen.





Signature Menü

Das Signature Menü unseres Küchenchefs
-Exklusiv im Private Dining Room-

Der Gruß aus der Küche mit „Ölreise“ zu Beginn – Auswahl von 3 verschiedenen hochwertigen Olivenölen aus dem Mittelmeerraum. Von fruchtig bis intensiv - entdecken Sie die vielfältige Aromenwelt dieses flüssigen Goldes gemeinsam mit Ihren Gästen. Dazu servieren wir verschiedene Salze und eine feine Brotauswahl.

Carpaccio vom Chianina Rind aus der Toscana
mit Piniencrunch, 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano
und knusprigem Rucola

€ 10,-

Cappuccino von Mango und Kokos
mit gegrillter „Obsi Blue“ Garnele im Sesamkraftmantel

€ 10,-

Geschmolzenes Erbsenrisotto
mit in Trüffelöl confierter Wachtelbrust

€ 10,-

Gurken-Aloe Vera Sorbet
getoppt mit fränkischem Gin

€ 10,-

Rosa gegartes Kalbsfilet im Kräutermantel
mit Parmesansauce, Brokkoli Püree und hausgemachten Safran Linguine

€ 10,-

Terrine von weißem und dunklem Nougat
an eingeweckten Waldbeeren und Schokocrumble ^s

6-Gang-Menü	€ 131,00
5-Gang-Menü (ohne Sorbet)	€ 120,00
4-Gang-Menü (ohne Sorbet und Zwischengericht)	€ 97,00
3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang und Dessert)	€ 70,00



Signature Menü

Das Signature Menü unseres Küchenchefs - vegane Variante
-Exklusiv im Private Dining Room-

Der Gruß aus der Küche mit „Ölreise“ zu Beginn – Auswahl von 3 verschiedenen hochwertigen Olivenölen aus dem Mittelmeerraum. Von fruchtig bis intensiv - entdecken Sie die vielfältige Aromenwelt dieses flüssigen Goldes gemeinsam mit Ihren Gästen. Dazu servieren wir verschiedene Salze und eine feine Brotauswahl.

Quinoa Tabbouleh
im Gurkenschiffchen

€ 10,-

Cappuccino von Kokos und Mango
mit Polenta-Artischocken-Praline

€ 10,-

Couscous-Pfanne mit Pilzen der Saison,
Paprika und Kürbiskernen

€ 10,-

Gurken-Aloe Vera Sorbet,
getoppt mit fränkischem Gin

€ 10,-

Mediterranes Grillgemüse und schwarze Oliven,
mit Balsamico glaciert, an cremiger Sojapolenta

€ 10,-

Mousse au chocolat mit hausgemachtem Cappuccino-Eis
auf Orangen-Ragout

6-Gang-Menü	€ 95,00
5-Gang-Menü (ohne Sorbet)	€ 83,00
4-Gang-Menü (ohne Sorbet und Zwischengericht)	€ 68,00
3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang und Dessert)	€ 60,00