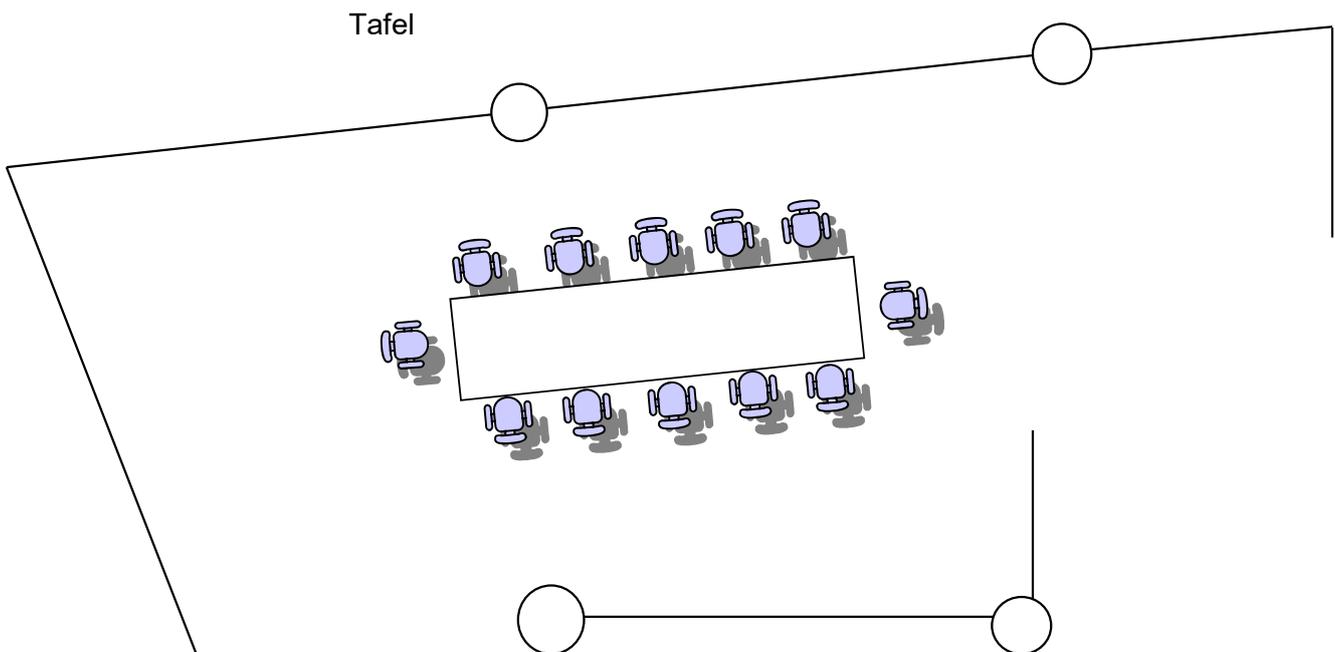


# „Private Dining Room“- 55 m<sup>2</sup> - 10 bis 20 Personen



## **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 Geschäftsessen 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 6erlei 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



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



Geschmolzenes Erbsenrisotto  
mit in Trüffelöl confierter Wachtelbrust



Gurken-Aloe Vera Sorbet  
getoppt mit fränkischem Gin



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



Limonen Panna Cotta Crema  
mit Toblerone-semifreddo und Black Lava Salz,  
Kaktusfeige, kandierte Zitrone und Mandel Crumble

<b>6-Gang-Menü</b>	€ 131,00
<b>5-Gang-Menü</b> (ohne Sorbet)	€ 120,00
<b>4-Gang-Menü</b> (ohne Sorbet und Zwischengericht)	€ 97,00
<b>3-Gang-Menü</b> (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



Cappuccino von Kokos und Mango  
mit Polenta-Artischocken-Praline



Couscous-Pfanne mit Pilzen der Saison,  
Paprika und Kürbiskernen



Gurken-Aloe Vera Sorbet,  
getoppt mit fränkischem Gin



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



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

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