



Das neue

# Vier-Gang-Menü

von Alexander Herrmann  
in Nürnberg

„HIMMLISCH GUT!“

## VORSPEISE

Nürnberger Breznknödel mit Nussbitterschaum,  
gebratenen Steinchampignons, Steinpilzvinaigrette,  
gepickelten roten Zwiebeln und Gartenkresse

\*\*\*

## ZWISCHENGANG

Lachsforellen-Törtchen „Müllerin“ mit Selleriestroh,  
Zitronen-Silvanersud, Lauch-Öl und würzigem  
Mandel-Selleriepüree

\*\*\*

## HAUPTGANG

Rosa gebratener Rinderrücken mit Gewürzjus à la Roulade,  
Zwiebel-Gurken-Chutney, Senfkraut  
und Kartoffel-Kräuterkissen

\*\*\*

## DESSERT

Lauwarmes Schokoladen-Törtchen,  
Joghurt-Lebkuchen-Eis,  
Bratapfelkompott und Zitrusfrucht-Sauce





Das vegetarische

# Vier-Gang-Menü

von Alexander Herrmann  
in Nürnberg

„HIMMLISCH GUT!“

## VORSPEISE

Nürnberger Breznknödel mit Nussbutterschaum,  
gebratenen Steinchampignons, Steinpilzvinaigrette,  
gepickelten roten Zwiebeln und Gartenkresse

\*\*\*

## ZWISCHENGANG

Rote Bete-Meerrettichtörtchen mit Selleriestroh,  
Zitronen-Silvanersud, Lauch-Öl und  
würzigem Mandel-Selleriepüree

\*\*\*

## HAUPTGANG

Gerösteter Kräuterseitling mit geschmorter Ingwer-Karotte,  
Pilz-Jus, Zwiebel-Gurken-Chutney, Senfkraut und  
Kartoffel-Kräuterkissen

\*\*\*

## DESSERT

Lauwarmes Schokoladen-Törtchen,  
Joghurt-Lebkuchen-Eis,  
Bratapfelkompott und Zitrusfrucht-Sauce