

## Das Frühlingsmenü

### Feine Appetizer zum Aperitif

#### Amuse gueule

\*\*\*

Jakobsmuschel mit Karotten, Crue de Cacao und Krustentierkarottensud

\*

Topinambur, Topinamburb Blütenbutter mit altem Balsamico und Petersilienöl

\*

Rochen mit Chicorée, Orange und Meursaultbutter

\*

Shabu Shabu vom Kobe Rind mit Pak Choi und Shitakepilzen

\*

Mieral Taube mit bunten Beten und Haselnuss

\*

Epoisse mit Mispeln und Sauerteigbrot

\*

Pré-Dessert

\*

Banane mit Salzkaramelleis und Esmeraldas Schokolade

\*\*\*

#### **Pâtisserie: „Kamellen“**

Erdbeer-Berliner

Buntes Vanille-Macaron

Krustenpraline

Tonkabohnen-Trüffel

Himbeer Pâte de Fruits

**4-gängig - € 140,-- / 5-gängig - € 160,--**

**6-gängig - € 180,-- / 7-gängig - € 195,--**