

## Blüten

### Feine Appetizer zum Aperitif

Reiswaffel mit gebeiztem Lachs, Gurke und Radieschen  
Cornet mit Rote Bete, Crème Fraîche und Kaviar  
Lackierter Schweinebauch mit Süßkartoffel und Sesam-Sud

### Amuse gueule

Matjes mit Bohnen, Zwiebeln und Senfsaat

\*\*\*

Kaisergranat mit Fenchel, Holunder und Romanasalat

\*

Rübstiel und Rübchen mit geräuchertem Nussbitterschaum

\*

Dorade rosé mit Calamaretti und Paprika im Paella Sud  
mit Olivenkraut

\*

Färsenfilet mit Kalbszunge, schwarzem Sellerie, Brunnenkresse  
und Steinpilzen

\*

Aprikose mit Dulcey Schokolade, Crue de Cacao Blätterteig und Verveine

\*

Rohmilch Käse vom Wagen

\*\*\*

### **Pâtisserie:**

Beerentartelette

Pralinen: Yuzu, Karamell, Tonkabohne, Banane

**4-gängig - € 155,--**

**5-gängig - € 175,-- / 6-gängig - € 195,--**