

Wurzeln

Feine Appetizer zum Aperitif

Reiswaffel mit gebeiztem Lachs, Gurke und Radieschen
Römische Pastete mit Räucherforelle, Rote Bete und Kaviar
Lackierter Schweinebauch mit Süßkartoffel und Reis-Sud

Amuse gueule

Variation von Tomate mit Thunfisch und Olive

Gänseleber mit Mais und Erdnuss

*

Kaisergranat mit Karotte und Pistazie

*

Seezunge, Blumenkohl, Saiblingskaviar und Ei-Vinaigrette

*

Rehrücken mit bunten Beten und Sonnenblumenkernen

*

Rohmilchkäse vom Wagen

*

Brombeeren mit Virunga Schokolade und Landmilcheis

Pâtisserie

Beerentartelette

Pralinen: Yuzu, Karamell, Tonkabohne, Banane

4-gängig - € 155,--

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

JRE
JEUNES RESTAURATEURS


L'Art de Vivre
Restaurant

STEINHEUER HEPPINGEN


DIE KREATIVE
LÄNDLICHE KÜCHE DER
Poststüben
DIE GOURMETKÜCHE