

Wurzeln

Feine Appetizer zum Aperitif

Gepuffte Schweineschwarte mit Brunnenkresse und Meerrettich
Hamachi Praline mit Kombualge und Limette
Römische Pastete mit Rindertatar, Wachtelei und Bearnaise

Amuse gueule

Kalbstatar mit Parmesan, Eisbergsalat und Olive

Gänseleber mit schwarzem Trüffel, Schwarzwurzel und Taubenkeulen-Praline

*

Kaisergranat mit Karotte und Pistazie

*

Steinbutt mit Taschenkrebs, Topinambur, Kohlrabi und Vin Jaune

*

Rehrücken mit bunten Beten und Sonnenblumenkernen

*

Quitten mit Virunga Schokolade, Pekannuss und Honig

*

Rohmilchkäse vom Wagen

Pâtisserie

Kaffee Operaschnitte

Pralinen: Vanille-Praline, Kokos-Passionsfrucht Trüffel,
Tonkabohnen-Praline, Canelé

4-gängig - € 155,--

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