

## Blüten

### Feine Appetizer zum Aperitif

Römische Pastete mit Nordseekrabben, Romanasalat, Eigelbcrème und Dill  
Kartoffelröllchen mit Kalbstatar, Basilikum, Parmesan und Rucola  
Grissini mit Frischkäse und Holunder

### Amuse gueule

Thunfisch mit Gurke, Rettich, Avocado und Reis

\*\*\*

Frühlingsgemüsegarten mit Kaninchen

\*

Geflämmt weißer Spargel mit gebeiztem Lachs, Kaiserschoten, Hechtkaviar  
und Räucheraal Velouté

\*

Auf den Schuppen gebratene Rotbarbe mit Calamaretti und Bouillabaise

\*

Lammrücken und Lammschulter mit Chorizo-Öl  
Spitzkohl, Perlzwiebeln und Bärlauch

\*

Thai-Mango mit Vanille, Litschi und Kokos

\*

Rohmilch Käse vom Wagen

\*\*\*

### Pâtisserie

Kaffee Operaschnitte

Pralinen: Yuzu-Praline, Kokos-Passionsfrucht Trüffel,  
Tonkabohnen-Praline, Schokoladenmacaron

**4-gängig - € 165,--**

**5-gängig - € 185,-- / 6-gängig - € 210,--**