

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 Milchlammschulter mit
grünem Spargel, Morcheln, Bärlauch und Perlzwiebeln

*

Erdbeere mit Sauerklee und Buttermilch

*

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,--