

Wurzeln

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

Gänseleber mit Mandeln, grünem Apfel und gereiftem Sherry
*

Jakobsmuschel mit Rote Bete und Rhabarber
*

Seezunge mit Taschenkrebs, Kohlrabi und Vin Jaune
*

Maibock mit Spitzkohl, Mispeln, Pumpernickel,
Bucheckern und Kampot-Pfefferjus
*

Himbeere mit Pistazie und Frischkäse
*

Rohmilchkäse vom Wagen

Pâtisserie

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

4-gängig - € 165,--

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