

Wurzeln

Feine Appetizer zum Aperitif

Römische Pastete mit Nordseekrabben, Romanasalat, Eigelbcrème und Dill
Matjessalat im Rote Bete Cornet
Thunfisch Nori-Röllchen mit Curry und Sesam

Amuse gueule

Taschenkrebs mit Melone und Estragon

Gänseleber mit Mandeln, grünem Apfel und gereiftem Sherry

*

Hummer, Karotte, Cru de Cacao und weiße Hummersauce

*

Steinbutt, grüner Spargel, Kohlrabi, Schwertmuschel und Beurre Blanc

*

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

*

Kirsche mit Holunder und Nyangbo Schokolade

*

Rohmilchkäse vom Wagen

Pâtisserie

Nougateispraline

Yuzu-Praline, Himbeerpraline,
Zitronentarte, Vanillemacaron

4-gängig - € 165,--

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