

Blüten

Feine Appetizer zum Aperitif

Sonnenblumen-Mohn-Cracker mit Kräuterquark, Gurke und Radieschen
Schweinebauch mit Soja, Aubergine und Umeboshi Pflaume
Römische Pastete mit Nordseekrabben und Dill

Amuse gueule

Tomate mit Thunfisch und Olive

Zweierlei vom Kaisergranat (Gebraten und als Carpaccio) mit Gurke,
Zitronenpüree und geliertem Krustentiersud

*

Kohlrabi mit Macadamianuss und Kerbel

*

Seeteufel mit Schwertmuschel und Sauce Barigoule

*

Bresser Poularde in Madeira Jus mit Vin Jaune, Erbsen und Champignons

*

Aprikose mit Dulcey Schokolade, Mandeln und Verveine

*

Rohmilch Käse vom Wagen

Pâtisserie

Salzkaramell Praline

Vanille Macaron

Schwarzwälderkirsch Praline

Passionsfrucht Pâtes de Fruits

Beeren Tartelett

4-gängig - € 165,--

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