

Wurzeln

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

Gänseleber mit schwarzem Trüffel, gegrilltem Sellerie und altem Sherry

*

Hummer mit Karotte, Cru de Cacao und weiße Hummersauce

*

Seezunge mit Sepiaravioli, Spinat, Kartoffelschaum und Kapern-Petersiliensud

*

Ahrtaler Rehrücken mit jungen Beten, Haselnuss, Pfifferlingen und Kampot-
Pfefferjus

*

Gewürzwetschge mit Edelweißschokolade und karamellisiertem Honig

*

Rohmilchkäse vom Wagen

Pâtisserie

Salzkaramell Praline

Vanille Macaron

Schwarzwälderkersch Praline

Passionsfrucht Pâtes de Fruits

Beeren Tartelett

4-gängig - € 165,--

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