

Blüten

Feine Appetizer zum Aperitif

Kartoffelröllchen mit Ziegenfrischkäse, Olive und Tomate

Schweinebauch mit Kresseöl und Aubergine

Römische Pastete mit Rindertatar, Topinambur und Maronenschaum

Kohlrabi mit Macadamianuss und Kerbel

Jakobsmuschel mit Meerrettich, Apfel, Fenchelrisotto und Holunderkapern

*

Wolfsbarsch mit Pulpo, Pak Choy, Paprika, Sesam und Landmilchsauce

*

Bries mit Steinpilzen und Muscadet Beurre Blanc

*

Chalon Ente mit Spitzkohl, fermentiertem Knoblauch und Zwiebeln

*

Williams Christ Birne mit Tahiti-Vanille und Tainori Schokolade

*

Rohmilch Käse vom Wagen

Pâtisserie

Pâtisserie Pfirsich Melba

Himbeer-Vanille-Praline

Vanille Macaron

Geeiste Vanille Praline

Pfirsich-Himbeer Pâtes de Fruits

Pfirsich Madeleine

4-gängig - € 175,--

5-gängig - € 200,-- / 6-gängig - € 225,--