

Wurzeln

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

Gänseleber mit Kürbis und Rivesaltes

*

Hummer mit Karotte, Cru de Cacao und weiße Hummersauce

*

Seezunge mit Sepiaravioli, Spinat, Kartoffelschaum und Kapern-Petersiliensud

*

Ahrtaler Rehrücken mit Beten, Haselnuss,

Herbststrompeten und Kampot-Pfefferjus

*

Gewürzzwetschge mit Edelweißschokolade und karamellisiertem Honig

*

Rohmilchkäse vom Wagen

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,--