

## **Blüten**

### **Feine Appetizer zum Aperitif**

Kartoffelröllchen mit Lachs, Grünkohlcrème und Zitrone

Schweinebauch im Reissud mit Sesam und Aubergine

Römische Pastete mit Rindertatar, geräuchertem Ochsenmark  
und eingelegten Zwiebeln

\*\*\*

Hamachi mit Gurke, Apfel und Rettich

\*\*\*

Kaisergranat mit Kohlrabi und Kerbel

\*

Dorade mit Pulpo, Bohnenkernen und Olivenöl - Jus

\*

Rinderfilet mit Ochsenchwanz, Kalbszunge und geröstetem Sellerie

\*

Rohmilch Käse vom Wagen

\*\*\*

### **Pâtisserie Exotic**

Kokos – Passionsfruchtpraline

Passionsfrucht Pâte de fruit

Weißes Schokoladen – Macaron mit Kokos und Vanille

Tartlet mit Mangoragout und Vanille - Kokosschaum

**4-gängig - € 185,--**

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