

## 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

\*\*\*

Artischocke mit Zitrone, Kapern und Petersilie

\*\*\*

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 - € 175,--**

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