

Wurzeln

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

Gänseleber mit Perigord Trüffel, Schwarzwurzel und Madeira

*

Jakobsmuschel mit Kartoffel-Lauch-Risotto und Lardo

*

St. Pierre mit Schwertmuschel,
Fenchel, Chicorée und Orange

*

Mieral Taube mit Bunten Beeten und Bucheckern

*

Banane mit Karamell, Pekanuss und Vanille

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,--