

Blüten

Feine Appetizer zum Aperitif

Nori Tapiokachip mit Tatar von der roten Garnele, Fingerlimes und Bottarga

Römische Pastete mit Nordseekrabben, Gurke und Remoulade

Parmesanchip mit Kalbstatar, Tomatenmousse und Rucola

Ceviche von Laacher Seehecht mit Bete und Kaviar

Taschenkrebs mit Fenchel und Holunder

*

Grüner Spargel aus Pertuis mit Morcheln, Onsen-Landeis und Kartoffelschaum

*

Gebratener Rochenflügel mit Spitzpaprika, Calamretti und Bouillabaise

*

Lammrücken und Lammbauch mit Poweraden und Bohnen

*

Rohmilch Käse vom Wagen

Pâtisserie „Snickers“

Erdnussparfait mit Karamellsauce

Salzkaramell Praline

Schokoladen-Erdnuss Macaron

Falsche Erdnuss

Karamell Canelé

4-gängig - € 175,--

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