

## Blüten

### Feine Appetizer zum Aperitif

Kartoffelröllchen mit Kalbstatar, Rucola, Pinienkernen und Parmesan

Römische Pastete mit Lachstatar, Senfsaat und Gurke

Rote Bete Baiser mit Mousse, Crème Fraîche und Kaviar

\*\*\*

### Amuse gueule

Wachtelei mit Ochsenchwanzragout, Spinat und Kartoffelschaum

\*\*\*

Frühlingsgarten mit Kaninchen und jungem Gemüse

\*

Karotte mit Quark, Mohn und Giersch

\*

Saibling und Räucheraal mit Bärlauch und Spargel

\*

Mieral Taube mit Spitzkohl, Trompetenpilzen und eingelegten Zwiebeln

\*

Rohmilch Käse vom Wagen

\*\*\*

### Pâtisserie Asiatischer Ausflug

Baiser mit Mango und Sake

Jivara-Schokoladen-Praline mit Salzkaramell, Sesam und Soja

Opalys-Juzu-Praline

Passionsfrucht-Mango-Pâte du Fruits

Matcha-Tee Macaron

\*\*\*

**4-gängig € 210,-- / 5-gängig € 235,--**

**6-gängig € 260,-- oder 7-gängig € 285,--  
(mit Elementen aus dem Wurzelmenü)**