

## **Wurzeln**

### **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 Ochsenschwanzragout, Spinat und Kartoffelschaum

\*\*\*

Gänseleber mit Olive und Madeira

\*

Langustenschwanz mit Pertuis Spargel und Bearnaise

\*

Rochen mit Kapern, Zitrone und Lauch

\*

Lammrücken und Lammbauch mit Bohnenkernen, Poweraden und Senf

\*

Rhabarber mit Mandel, Himbeeren und Mascarpone

\*\*\*

### **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 Blütenmenü)**