

Blüten

Feine Appetizer zum Aperitif

Reiswaffel mit Hamachi, Fenchel, Limone und Felchenkaviar

Rote Bete Tapiokachip mit Räucheraal und Dill

Schweinebauch mit Aubergine, Ingwer, Soja und Pak Choy

Amuse Bouche

Königskrabbentatar mit Avocado, Alge, Gurke und Chilli-Reis-Sud

Kaisergranat mit Karotte und Pistazie

*

Glattbutt mit Bittersalaten, eingelegten Zwiebeln und Roscoff-Zwiebel-Velouté
und Kaviar

*

Schwarzwurzel mit Wintertrüffel und Onseneigelb

*

Rinderfilet mit Sellerie, Ochsenchwanz und Ochsenmark

*

Blutorange mit Sesam und Karamellschokolade

*

Rohmilch Käse vom Wagen

Pâtisserie:

Praliné Maccaron

Tahiti-Vanille-Praliné

Kaffee-Praliné

Schokoladen-Mandel

Berliner

**4-gängig € 215,-- / 5-gängig € 240,--
6-gängig € 265,-- oder 7-gängig € 290,--
(mit Elementen aus dem Wurzelmenü)**