

## 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, Ochenschwanz 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)**