

Blüten

Feine Appetizer zum Aperitif

Topiokachip mit Thunfisch, Avocado und Sesam

Römische Pastete mit Wachtelei und Hollandaise

Kartoffelröllchen mit Rindertatar und Remoulade

Amuse Bouche

Schottischer Label Rouge Lachs mit Gurke und Sauerampfer

Tristan Languste mit Brokkoli und Kafir Limette

*

Cannelli Bohnen mit Sesam, Knoblauch und Kalamata Oliven

*

Rochenflügel in Nussbutter pochiert mit Kapern, Zitrone, Lauch

*

Miral Taube mit Champignons, eingelegten Zwiebeln und Spitzkohl

*

Rhabarber mit Mascarpone und Pistazie

*

Rohmilch Käse vom Wagen

Pâtisserie:

Pastel de Nata

Passionsfrucht Praline

Salzkaramell Praline

Kokos Marshmallow

Vanille Macaron

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