

Blüten

Feine Appetizer zum Aperitif

Nori Tapioka mit roter Garnele und Botarga

Pumpernickel Soufflée mit heiß geräucherter Forelle und Dill

Römische Pastete mit Rindertatar, Jahrgangssardine und Romanasalat

Amuse Bouche

Blauflossen Thunfischtatar mit klarem Tomatensaft und Olivencreme

Kaisergranat mit Karotte und Pistazie

*

Bohnen mit fermentiertem Bohnensaft, Kartoffelschaum und jungen Kartoffeln

*

Wolfsbarsch mit Calamaretti, Fenchel und Safran-Fenchel-Sud

*

Lammrücken mit Aubergine, Paprika, Powerade und schwarzem Knoblauch

*

Brombeere mit Guanaya Schokolade und karamellisierter Landmilch

*

Rohmilch Käse vom Wagen

Pâtisserie:

Vanille Kuss

Schokoladen-Erdnuss-Windbeutel

Popkornpraline

Salzkaramell-Popkorn Macaron

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