

Blüten

Feine Appetizer zum Aperitif

Nori Tapioka mit roter Garnele und Botarga

Pumpernickel Soufflée mit heiß geräucherter Forelle und Dill

Römische Pastete mit Spinat, Wachtelei, Kartoffelschaum und krossem Speck

Amuse Bouche

Blauflossen Thunfischtatar mit klarem Tomatensaft und Basilikum

Kaisergranat mit Karotte und Pistazie

*

Weißer und Grüner Spargel mit Grapefruit und Kerbel

*

Rotbarbe auf den Schuppen gebraten mit Pulpo, Kichererbsen und Pak Choy

*

Mieral Schwarzfederhuhn mit Romanasalat, Parmesan und Jahrgangssardinen

*

Walderdbeeren und Waldmeister mit Fromage Blanc

*

Rohmilch Käse vom Wagen

Pâtisserie: Käsekuchen

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