

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 Schwarzfederhuhn mit weißem Spargel, Morcheln, jungen Erbsen und
Bärlauch

*

Aprikose mit Dulcey Schokolade und Waldmeister

*

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)**