Blüten

Feine Appetizer zum Aperitif

Nori Tapioka mit roter Garnele und Botarga
Parmesan Cracker mit Sardine, Tomate und Olive
Römische Pastete mit Rindertatar und Bearnaise

Amuse Bouche

Doraden Ceviche mit Ziegenjoghurtschaum und Gurke

Kaisergranat mit Karotte und Pistazie

*

Bohnen mit fermentiertem Bohnensaft, Kartoffelschaum und jungen Kartoffeln

*

Bretonischer Rochenflügel mit Pulpo, Kapern, Zitrone und Petersilie

*

Challons Entenbrust mit Schwarzwurzel und Hagebutte

*

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)**