

Blüten

Feine Appetizer zum Aperitif

Topiokachip mit Thunfisch, Avocado und Sesam

Römische Pastete mit Wachtelei und Hollandaise

Kartoffelröllchen mit Rindertatar und Remoulade

Amuse Bouche

Laacher See Felchen mit Holunder und Fenchel

Variation von der Tomate mit Basilikum und Parmesan

*

Jakobsmuschel mit Erbsen, Sepia, Krustentierconsommé, Kaviar und
Seeigelschaum

*

Bretonische Dorade Rosé mit Calamaretti, Ratatouille und Paellasud

*

Miral Schwarzfederhuhn mit grünem Spargel, Champignons und Kaiserschoten

*

Mille-Feuille mit weißem Pfirsich, Tee, Honig und Lavendel

*

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)