

## Blüten

### Feine Appetizer zum Aperitif

Reiswaffel mit eingelegtem Thunfisch, Kohlrabi und Kerbel  
Kartoffelröllchen mit gebeiztem Saibling und Crème Fraîche  
Römische Pastete mit Taschenkrebs, Avocado und Pomelo

\*\*\*

### Amuse gueule

Nordseekrabben mit Räucheraal, Ei und Dill

\*\*\*

Kaisergranat mit Karotte und Pistazie

\*

Spitzkohl mit Rauchmandeln, eingelegten Zwiebeln und Fingerlimes

\*

Rochenflügel aus der Bretagne Grenobler Art

\*

Stockyard Rinderfilet mit Ochsenchwanz, Sellerie und schwarzem Trüffel

\*

Rohmilch Käse vom Wagen

\*\*\*

### Pâtisserie: Kamelle

Berliner

Salzkaramell Bonbon

Macaron

Kokos-Passionsfruchtpraline

Himbeer-Marshmallow

\*\*\*

**4-gängig € 210,-- / 5-gängig € 235,--  
6-gängig € 260,-- oder 7-gängig € 285,--  
(mit Elementen aus dem Wurzelmenü)**