

## Blüten

### Feine Appetizer zum Aperitif

Reiswaffel mit Wolfsbarsch, Fenchel, Safran und Olive

Kartoffelröllchen mit Rindertatar, geräuchertem Ochsen Mark und Röstzwiebel

Römische Pastete mit Taschenkrebs, Macadamia und Shisokresse

\*\*\*

### Amuse Bouche

Gebeiztes Saiblingstatar mit Saiblingskaviar, Kohlrabi und Buttermilch

\*\*\*

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)**