

## Wurzeln

### Feine Appetizer zum Aperitif

Reiswaffel mit Hamachi, Fenchel, Limone und Felchenkaviar

Rote Bete Tapiokachip mit Räucheraal und Dill

Schweinebauch mit Aubergine, Ingwer, Soja und Pak Choy

\*\*\*

### Amuse Bouche

Königskrabbentatar mit Avocado, Alge, Gurke und Chili-Reis-Sud

\*\*\*

Gänseleber mit Topinambur, Sherry und Haselnuss

\*

Jakobsmuschel mit Lauch, Kartoffeln und schwarzem Trüffel

\*

Seezungenroulade mit Blumenkohl und Kaluga Kaviar

\*

Imperial Wachtelbrust und Keulenragout mit Morcheln, Erbsen und Zwiebeln

\*

Lammrücken und Lammbauch mit Poweraden, Bohnen und Paprika

\*

Rhabarber mit Mascarpone und Pistazie

\*\*\*

### Pâtisserie:

Praliné Maccaron

Tahiti-Vanille-Praliné

Kaffee-Praliné

Schokoladen-Mandel

Berliner

\*\*\*

4-gängig € 215,-- / 5-gängig € 240,--  
6-gängig € 265,-- oder 7-gängig € 290,--  
(mit Elementen aus dem Blütenmenü)