

Wurzeln

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

Gänseleber mit Kürbis und Rivesaltes

*

Blauer Hummer mit Hummer Consommé, gegrillter Zucchini und Erbsen

*

St Pierre im Kohlrabi Blatt poschiert mit Kohlrabi Risotto, Nordseekrabben

*

Onsen Landei mit Sot l'y Laisse, Spinat und Alba Trüffel

*

Rehrücken mit Bunten Beeten, Steinpilzen und Sonnenblumenkernen

*

Gewürzzwetschge und japanischer Zierpflaume

Pâtisserie:

Matcha-Tee-Tartlett

Yuzu-Opalis-Praliné

Seam-Soja-Karamell-Praliné

Yuzu Pâte de Fruits

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