

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

Königskrabbenbrett mit Avocado, Alge, Gurke und Chilli-Reis-Sud

Gänseleber mit Topinambur, Sherry und Haselnuss

*

Jakobsmuschel mit Lauch, Kartoffeln und schwarzem Trüffel

*

Wolfsbarsch mit Kohlrabi, Schwertmuschel, Brunnenkresse und Muschelsud

*

Gebratenes Kalbsbries und Kalbskopf mit Senfsaat, Spitzkohl und Apfel

*

Lammrücken und Lammbauch mit Poweraden, Bohnen und Paprika

*

Rhabarber mit Mascarpone und Pistazie

Patisserie:

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)**