

Wurzeln

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

Gänseleber mit Schwarzwurzel, schwarzem Trüffel und Ratafia de Champagne

*

Handgetauchte Jakobsmuschel aus Norwegen mit Topinambur und

Maronenschaum

*

Bretonische Seezungenroulade mit Blumenkohl und Kaviar

*

Brust und Keule von der Imperial Wachtel mit grünem Spargel und Champignons

*

Eifler Lammrücken und Lammbauch mit Zwiebeln, Bohnen und Artischocken

*

Rhabarber mit Pinienkernen, Vanille und Oxalis

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 Blütenmenü)**