

Wurzeln

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

Gänseleber mit gereiftem Sherry, grünem Apfel und Mandel

*

Schenkel mit Bärlauch Graupen und Morcheln

*

Bretonischer Steinbutt mit weißem Spargel, Schwertmuscheln und Nesselveloutée

*

Herzbries mit gefüllten Morcheln, Kalbskopf, jungen Erbsen und Kalbsconsommé

*

Maibockrücken aus der Eifel mit Roter Bete, Mispeln und eingelegter
Magnolienblüte

*

Rhabarber mit Pinienkernen, Vanille und Oxalis

Pâtisserie: Käsekuchen

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

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)**