

Wurzeln

Topiokachip mit Thunfisch, Avocado und Sesam
Römische Pastete mit Wachtelei und Hollandaise
Kartoffelröllchen mit Rindertatar und Remoulade

Amuse Bouche

Schottischer Label Rouge Lachs mit Gurke und Sauerampfer

Gänseleber mit Sherry und Haselnuss

*

Kaisergranat mit Karotte und Pistazie

*

Seezungenroulade mit Blumenkohl und Kaluga Kaviar

*

Kalbsbries und Kalbskopf mit grünem Spargel, Erbsen und Morcheln

*

Lammrücken und Lammbauch mit Poweraden, Bohnen und Paprika

*

Walderdbeeren mit Fromage Blanc und Waldsauerklee

Pâtisserie:

Pastel de Nata

Passionsfrucht Praline

Salzkaramell Praline

Kokos Marshmallow

Vanille Macaron

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