

Wurzeln

Feine Appetizer zum Aperitif

Nori Tapioka mit roter Garnele und Botarga

Pumpernickel Soufflée mit heiß geräucherter Forelle und Dill

Römische Pastete mit Rindertatar, Jahrgangssardine und Romanasalat

Amuse Bouche

Blauflossen Thunfischtatar mit klarem Tomatensaft und Olivencreme

Gänseleber mit Mais, Pinienkernen und Vogelmiere

*

Blauer Hummer mit **Hummerconsommé**, gegrillter Zucchini und Erbsen

*

St Pierre im Kohlrabi Blatt poschiert mit Kohlrabisotto, Nordseekrabben und
Brunnenkresse

*

Herzbries mit Kalbskopf, Sellerie, Champignons und Kalbsreduktion

*

Mieral Taube mit Roter Bete, Cassis und Steinpilzen

*

Aprikose mit Kombucha und hellem Mandelnougat

Pâtisserie:

Vanille Kuss

Schokoladen-Erdnuss-Windbeutel

Popkornpraline

Salzkaramell-Popkorn Macaron

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