

Wurzeln

Feine Appetizer zum Aperitif

Parmesan Tartelett mit Nizza Salat

Matjes Hausfrauen Art

Kartoffelröllchen mit Rindertatar und Gorgonzola

Amuse Bouche

Nordseekrabben mit Remouladenschaum, Gurke, Radieschen und Kaviar

Gänseleber mit Mais, Pinienkernen und Tokaji

*

Blauer Hummer mit Kohlrabi, Kerbel und Krustentier Beurre Blanc

*

Bretonische Seezunge mit Lauch, Speck und Pfifferlingen

*

Kalbsbries mit Kalbskopf mit Sellerie und Kalbs Consommé

*

Eifler Rehrücken mit roter Bete, Cassis, Pfifferlingen und Sonnenblumenkerne

*

Dunkle Araguani Schokolade mit Brombeeren und Vanillecrème

Pâtisserie:

Tarte au Citron

Salzkaramell Praline

Yuzu Macha Praline

Pistazien Macaron

Kirsch Pâte de Fruit

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