

Wurzeln

Feine Appetizer zum Aperitif

Sesam-Reiswaffel mit Bluefin Tuna Tatar, Wasabischaum und Ingwer

Parmesan Cracker mit Sardine, Tomate und Olive

Römische Pastete mit Rindertatar und Bearnaise

Amuse Bouche

Kalbstatar mit Blumenkohl und polnischer Vinaigrette

Gänseleber mit schwarzem Wintertrüffel und Ratafia de Champagner

*

Jakobsmuschel mit Erbsen, Seeigelschaum und Krustentierconsommé und Kaviar

*

Seezungen Kotelett mit Topinambur, weißem Alba Trüffel,

Topinamburblüte und Spinat

*

Geräuchertes Onsen Landei mit Maccaroni,

Lapsang Souchong Sud und Champignons

*

Wildhase mit Rosenkohl, Rotkohl, Pilzen und Topinki

*

Quitte mit Quark und karamellisiertem Honig

Pâtisserie:

Ziegenpfötchen mit Spekulatiuscrème

Tahiti-Vanille-Praliné

Rum-Stollen-Praliné

Canelé

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