

## Wurzeln

### Feine Appetizer zum Aperitif

Nori Tapioka mit roter Garnele und Bottarga

Soufflierter Pumpernickel mit heiß geräucherter Forelle und Dill

Römische Pastete mit Spinat, Wachtelei, Kartoffelschaum und krossem Speck

\*\*\*

### Amuse Bouche

Blauflossen Thunfischtatar mit klarem Tomatensaft, Olivencreme und Basilikum

\*\*\*

Gänseleber mit gereiftem Sherry, grünem Apfel und Mandel

\*

Blauer Hummer mit Kohlrabi und Kerbel

\*

Bretonischer Seezungenschnitte mit Nordseekrabben und Lauch

\*

Herzbries mit Kalbskopf, jungen Erbsen, Champignons und Kalbsconsommé

\*

Rehrücken aus der Eifel mit Spitzkohl, eingelegten Zwiebeln und Pfifferlingen

\*

Aprikose mit Kombucha und hellem Mandelnougat

\*\*\*

### Patisserie: Käsekuchen

\*\*\*

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