

## Wurzeln

### Feine Appetizer zum Aperitif

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 Olive und Madeira

\*

Kaisergranat mit Karotte und Pistazie

\*

Bretonischer Steinbutt mit Kohlrabi, Räucheraal und Nordseekrabben

\*

Kalbsbries und Kalbskopf mit Grafschafter grünem Spargel, Champignons und  
Zwiebeln

\*

Eifler Maibockrücken mit roter Bete, eingelegten Magnolien und Rhabarber

\*

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)**