

Wurzeln

Feine Appetizer zum Aperitif

Topiokachip mit Thunfisch, Avocado und Sesam

Römische Pastete mit Wachtelei und Hollandaise

Kartoffelröllchen mit Rindertatar und Remoulade

Amuse Bouche

Laacher See Felchen mit Holunder und Fenchel

Gänseleber mit Mais, Pinienkernen und Tokayer

*

Blauer Hummer mit Blumenkohl und Kaffee-Krustentier Beurre Blanc

*

Bretonischer Steinbutt mit Kohlrabi, Räucheraal und Nordseekrabben

*

Kalbsbries und Kalbskopf mit Karotten, Senfsaat und Kalbsconsommé

*

Eifler Rehrücken mit roter Bete, Cassis, Pfifferlingen und Sonnenblumenkerne

*

Dunkle Araguani Schokolade mit Brombeeren und Vanillecrème

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)