

Blüten

Feine Appetizer zum Aperitif

Parmesancracker mit Kalbstatar und Jahrgangssardine
Tapiokachip mit Ceviche vom Wolfsbarsch und Limette
Römische Pastete mit Taschenkrebs und Fenchel

Amuse gueule

Calamaretti mit Paprika, Zucchini und Olive

Thunfisch mit Gurke, Avocado und Algen

*

Geschmorter Lauch mit geröstetem Sellerie und Zitrone

*

Rochen mit Tomaten, Kapern und Basilikum

*

Miéral Taube mit Mais, Mole und Buchenpilzen

*

Rohmilch Käse vom Wagen

Pâtisserie: Himbeere mit Vanille und Mascarpone

Vanillepraline

Himbeertartelett

Himbeer Pâte de Fruits

Vanille Macaron

Himbeer-Financier

**4-gängig € 210,-- / 5-gängig € 235,--
6-gängig € 260,-- oder 7-gängig € 285,--
(mit Elementen aus dem Wurzelmenü)**