

Wurzeln

Feine Appetizer zum Aperitif

Kartoffelröllchen mit Rindertatar und Röstzwiebeln

Ziegenfrischkäse mit Fenchel und Hollunder

Rote Bete Baiser mit Mousse, Crème Fraîche und Kaviar

Amuse gueule

Hamachi mit Gurke und Joghurt

Gänseleber mit Pilzen und Sherry

*

Hummer mit Chicorée, Frisee und Limette

*

Gebratener Steinbutt mit Blumenkohl, Nordseekrabben und Dill

*

Ahrtaler Rehrücken mit Bunten Beten, Mispeln, Sonnenblumenkernen und

Kampott-Pfeffer-Jus

*

Erdbeere mit Holunderblüte und Pinienkernen

Pâtisserie Schokolade

Schokoladen Canelloni

Tonkabohnen Praline

Kaffee-Karamel-Praline

Schokoladentartelett

Schokoladen Macaron

4-gängig € 210,-- / 5-gängig € 235,--

**6-gängig € 260,-- oder 7-gängig € 285,--
(mit Elementen aus dem Blütenmenü)**