

## Wurzeln

### Feine Appetizer zum Aperitif

Reiswaffel mit eingelegtem Thunfisch, Kohlrabi und Kerbel

Kartoffelröllchen mit gebeiztem Saibling und Crème Fraîche

Römische Pastete mit Taschenkrebs, Avocado und Pomelo

\*\*\*

### Amuse gueule

Eingelegter Kürbis mit Mandeln und Sauerklee

\*\*\*

Gänseleber mit Schwarzwurzel, schwarzem Trüffel und Ratafia de Champagne

\*

Jakobsmuschel mit Topinambur und Sonnenblumenkernen und Maronenschaum

\*

Seezungenroulade mit Blumenkohl und Kaviar

\*

Onsen Landei mit Kräuterpapardelle und Alba Trüffel

(Alba Trüffel Supplement 10 € pro Gramm)

\*

Rehrücken mit Rosenkohl, Pastinake und Trompetenpilzen

\*

Mandarine mit Pekanuss und Champagner

\*\*\*

### Pâtisserie: Schokolade und Pistazie

Nougat

Maccaron

Praline

Windbeutel

\*\*\*

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