

Blüten

Feine Appetizer zum Aperitif

Reiswaffel mit Wolfsbarsch, Fenchel, Safran und Olive

Kartoffelröllchen mit Rindertatar, geräuchertem Ochsen Mark und Röstzwiebel

Römische Pastete mit Taschenkrebs, Macadamia und Shisokresse

Amuse Bouche

Gebeiztes Saiblingstatar mit Saiblingskaviar, Kohlrabi und Buttermilch

Kaisergranat mit Karotte und Pistazie

*

Spitzkohl mit Rauchmandeln, eingelegten Zwiebeln und Fingerlimes

*

Rochenflügel aus der Bretagne Grenobler Art

*

Stockyard Rinderfilet mit Ochsenchwanz und Sellerie

*

Rohmilch Käse vom Wagen

Pâtisserie: Käsekuchen

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