

## Blüten

### 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

\*\*\*

Kaisergranat mit Karotte und Pistazie

\*

Winterkabeljau mit Fenchel, Sepia und Safransud

\*

Kalbsbries mit getrüffeltem Gänseleber-Maccaroni und Albatrüffel  
(Alba Trüffel Supplement 10 € pro Gramm)

\*

Stockyard Rinderfilet mit Ochschwanz, Sellerie und schwarzem Trüffel

\*

Rohmilch Käse vom Wagen

\*\*\*

### Pâtisserie: Schokolade und Pistazie

Nougat

Macaron

Praline

Windbeutel

\*\*\*

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