

Wurzeln

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

Gänseleber mit gereiftem Sherry, grünem Apfel und Mandel

*

Schenkel mit Bärlauchgrauen und Morcheln

*

Bretonischer Steinbutt mit weißem Spargel, Schwertmuscheln und Nesselveloutée

*

Brust und Keule von der Imperial Wachtel mit grünem Spargel und Champignons

*

Eifler Lammrücken und Lammbauch mit Zwiebeln, Bohnen und Artischocken

*

Rhabarber mit Pinienkernen, Vanille und Oxalis

Pâtisserie: Käsekuchen

4-gängig € 210,-- / 5-gängig € 235,--

6-gängig € 260,-- oder 7-gängig € 285,--

(mit Elementen aus dem Blütenmenü)