



Flora

Crustardt, Kimchi gebeizte Mairübe, Salzzitronecreme, Daikon
Gegrilltes Salatbouquet, Cafe de Paris
Käsetoast, Tomatensalat, Bohnenkraut

*

Sonneblumencracker, Pilztatar, Gelbe Beete, Zorikresse

*

Fermentierter Spargel mit Zierquitte, Pilzgarum, Blütenpollen und
Buchweizenhollandaise

*

Markklößchen auf Zwiebackbasis, Kohlrabi, grünes Curry, Fingerlimes

*

Pizzafladen, Cima de Rapa, Mandeln geröstet, Schlehenketchup

*

Ochsenherztomate, Tomatenwasser mit Hollunderblütenessig,
Verjugel, Thymianblüten

*

Waldmeister Kakigori

*

6. Börek mit Aubergine, Joghurt, Algenkaviar

*

Pastataschen gefüllt mit Erbse, Rhabarber Dashi

*

Topfensouffle

Erdbeergelato mit Hollunderblüten in Essig und Erdbeerconsommé
Malzwaffel, Schokoflan, Vanille

*

Windbeutel mit Käsefüllung, und Crunchhülle

*

Johannisbeer Pate de Fruit



Fauna

Crustardt, Kimchi gebeizte Markrele, Salzzitronecreme
Gegrilltes Salatbouquet, Cafe de Paris
Käsetoast, Tomatensalat, Bohnenkraut

*

Sonneblumencracker, Pilztatar, Gelbe Beete, Zorikresse,
Schinken von der dryaged Ente

*

Wolfsbarsch-Ceviche, fermentierter Spargel, Zierquitte,
Stintgarum, Blütenpollen und Buchweizenhollandaise

*

Taschenkrebs, grünes Curry, Fingerlimes

*

Pizzafladen, Cima de Rapa, geröstete Mandeln,
Schlehenketchup, Lardo

*

Schweinebacke, Paprikasoße, Flusskrebse, Norialge

*

Waldmeister Kakigori

*

Börek vom Lamm, Joghurt, Kaviar

*

Lammrücken, Rhabarber, Poverade, Shiso, schwarzer Knoblauch

*

Topfensouffle

Erdbeergelato mit Hollunderblüten in Essig und Erdbeerconsommé
Malzwaffel, Schokoflan, Vanille

*

Windbeutel mit Käsefüllung, und Crunchhülle

*

Johannisbeer Pate de Fruit