

# EINE REISE DURCH UNSEREN GARTEN

## Einstieg

### **Carpaccio von der Beete aus dem Salzteig**

mit Currykraut, Navette „Milan Purple“, Minikiwi, gereifter Sojasauce, Zitronengras und Garteningwer

### **Hummerkarotte „Gniff“**

mit Indianerbanane, Fenchel, Winterportulak und Schalottenvinaigrette mit altem Balsamico

### **Kohlrabi „Superschmelz“ aus der Zuckerkruste**

Kohlrabi-Extraktion mit Maronen und Bergbohnenkraut

### **Rose vom Saibling vom Forellenhof Spohn**

mit jungen Rüben, Kaviarsauce und Schnittlauch

### **Gegrilltes Schwarzfederhuhn vom Bauernhof Ochenschläger aus Wattenheim**

mit Topinambur, Aroniabeere und in Heu & Beifuß geschmorter Wirsing mit Quitte

### **Sorbet vom Cassis-Holz**

mit Mirabellenkompott, Ananassalbei und Fichtensprossenvinaigrette

### **Gartenapfel**

mit japanischen Shisoblättern, Apfel-Yuzublatt-Sorbet, Trauben und jungen Haselnüssen

## Petit Four

RARO

im Mühlenhof