

GUSTAV IM HERBST

Tartelette mit marinierten Pfifferlingen, Aprikose und geschmorter Zwiebel

Gedämpftes Ei, Kürbis, Feldsalat und Kürbiskernvinaigrette

Kurz gebeizte Seeforelle und mild geräucherter Saiblingsrogen
Zwergquittenvinaigrette, Wassermelonenrettich und Meerrettichöl

Gustavs Sauerteigbrot mit geschlagener Butter, Sauerrahm und Schnittlauch

Gegrillter Spitzkohl

Karamellierte Sauermlolke, fermentierter Steinpilz und geröstete Rapssamen

Lauch im Ofen gebacken

N25 Auslese Kaviar, fermentierte Spargel Beurre blanc und Haselnuss

Gedämpfter junger Sellerie

Kalbsschwanz, Nussbutter und Liebstöckel

Ente in Steinklee über offenem Feuer gegart

Herbstsalate, Röstzwiebel und Holunder

Nussbuttereis und Kaffeemalz

Zwetschge, Mandel und Gewürztagetes

oder

Hungener Gold

gesäuerte Weizenfladen, Kräutersalat, und Kürbiskerncreme

Waffeln mit Schattenmorellen, Sauerkirscheis und süßem Rahm

- alles 155 € -

- fast alles 120 € -

Gefiltertes Wasser über den Abend: 6,50 € pro Person

Weinbegleitung großes Menü 89 €

Weinbegleitung kleines Menü 65 €