

## GUSTAV IM SOMMER

Tartelette mit Gurke, Tomate und Hüttenkäse

Brioche mit geräuchertem Saiblingskaviar und Essenz von Süßwasserfischen

**Bachforelle in Apfelessig-Gewürzsud gebeizt**  
Petersilienbutter, mariniertes junges Gemüse und Dillblüte

Gustavs Sauerteigbrot mit geschlagener Butter, Sauerrahm und Schnittlauch

**Marinierte Pfifferlinge und gegrillter junger Spitzkohl**  
Karamellierte Sauermolke und geröstete Rapssamen

**Rote Bete im Ofen gebacken und im eigenen Saft glasiert**  
Apfelweinbackerbsen, Schildampfer und grüne Korianderfrüchte

**Einkornrisotto und Dicke Bohnen**  
Frühlingskräuter und Presskopp

**Rehbock über Nadelhölzern gegrillt**  
Mairübchen, Zwiebel und Apfelkraut

**Frischkäseeis**  
Rote Früchte, Rhabarber und Holunderblüte

oder

**Hungener Gold**  
gesäuerte Weizenfladen, Kräutersalat, und Kürbiskerncreme

Buchteln mit Holz und Frucht von der schwarzen Johannisbeere

- alles 159 € -  
- fast alles 129 € -

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

Weinbegleitung großes Menü 89 €

Weinbegleitung kleines Menü 65 €