

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 Sauermolke, 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

Gegrillte Birne

Sorbet von unreifen Trauben, geröstete Gerste und Buchweizen

oder

Marinierter Ziegen-Camembert

Champignon, gesalzene Zwetschge und Gewürztagetes

Waffeln mit Schattenmorellen, Sauerkirscheis und süßem Rahm

6 Gänge 165,- €

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

Weinbegleitung Menü 89 €