

GUSTAV IM SPÄTEN SOMMER

Tartelette mit marinierten Pfifferlingen, Aprikose und gegrilltem Lauch
Blumenkohl, Zitronenverbene, Rapssamen und geräucherter Saiblingsrogen

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

Gustavs Sauerteigbrot mit geschlagener Butter, Sauerrahm und Schnittlauch

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

Gedämpftes Ei und N25 Auslese Kaviar
Gegrillter Spitzkohl, Haselnuss und Shiitake-Vinaigrette

Halbgetrocknete Oxsenherztomate
Marinierte Gurke, gesottener Kalbskopf und Austernkraut

Glasierter Lammnack
Grüne Bohnen, Sauerrahm und Bärlauchfrüchte

Nussbuttereis und Kaffeemalz
Zwetschge, Mandel und Gewürztagetes

oder

Hungener Gold
gesäuerte Weizenfladen, Kräutersalat, und Kürbiskerncreme

Waffeln mit Schattenmorellen, Sauerkirscheis und süßem Rahm

- alles 165 € -
- fast alles 130 € -

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

Weinbegleitung großes Menü 89 €
Weinbegleitung kleines Menü 65 €