

GUSTAV IM WINTER

Kartoffel, Bergkäse, Birnenessig und Trüffel

Berglinsen, Butternutkürbis, Rindswurst und Gewürzgurke

Kurz gebeizter Saibling und sein Kaviar
Sauermolke und eingelegte Dillstiele

Gustavs Sauerteigbrot mit geschlagener Butter, Sauerrahm und Schnittlauch

Gedämpfte und dehydrierte Gelbe Bete
Johannisstrauchemulsion und Leindottersamen

Glasierte Schwarzwurzel
Mild geräuchertes Selleriepüree, Winterspinat und geröstete Rapssamen

Zander in Nussbutter gegart
Pilzbrühe, Sanddornkosho und Lauch

Hochrippe und Knochenmark über Holzkohle gegrillt
fermentierter Steinpilzsaft, Rettich und Bärlauch

Topinambureiscreme
Rübenkraut, Feldsalat und karamellierte Sonnenblumenkerne

oder

Marinierter Schafs-Camembert vom Kapellenhof
Champignon, gesalzene Zwetschge und Gewürztagetes

Waffeln mit eingelegten Schwarzen Johannisbeeren, Nussbuttereis und Kaffeemalz

6 Gänge 175,- €

Gefiltertes Wasser über den Abend: 7,50 € pro Person

Weinbegleitung Menü 89 €