

GUSTAV IM FRÜHLING

Karottentartlette mit Haselnuss, Ziegenfrischkäse und Aromen von Schwarzer Johannisbeere

Marinierter Kohlrabi, Grüne Soße, gebeiztes Eigelb und Kartoffelschmand

Weißer Stangenspargel im eigenen Saft gegart
geräucherter Rahm, Zwiebel, eingelegte Himbeere und Zuckermaisresse

Unser Sauerteigbrot mit geschlagener Butter, Sauerrahm und Schnittlauch

Im Feuer gegarte bunte Beten
Schafsjoghurt, Gewürzgurkensud, Bärlauch und Dill

Koji marinierter Saibling auf der Haut gegrillt
Kopfsalat, Sauermolke und Schnittlauch

Crudo von der Milchkuh und gelierter Schmorsaft
gesottene Sonnenblumenkerne, Morchel und Frühlingskräuter

Trocken gereiftes Perlhuhn an der Karkasse über Holzkohle gegart
dehydriertes Sauerkraut und Weinschaumcreme

Schmandeis mit pochiertem und rohem Rhabarber
Eierlikör, Sauerkelee, Pumpernickel und Holunderblütenöl

oder

Handkäs mit Musik
gelierter Apfelwein, Graubrotcroutons und Kernöl

Sellerietartlette mit gesalzenem Milchkaramell, Eberesche, Blüten und Verjuseis

6 Gänge 185,- €

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

Weinbegleitung Menü 89 €