

## GUSTAV IM WINTER

Kürbistartlette mit Räucheraal, Meerrettich und Senfgurke

Gegrillte Karotte, Joghurt, Buchweizen und Klee

### Roh marinierte Seeforelle

Vinaigrette aus fermentierten grünen Tomaten, eingelegte Kohlrabi und Tannenöl

Unser Sauerteigbrot mit gesalzener Rohmilchbutter und Kresse

### Gegrillter Spitzkohl

fermentierter Steinpilzsaft, karamellisierter Rahm und Rapssamen

**Ike jime Zander in brauner Butter pochiert**  
Sauermolke, Bucheckernöl und gerösteter Rosenkohl

**Rote Bete im Ofen gebacken und im eigenen Saft glasiert**  
Himbeeressig, geräucherter Schmand und Dillöl

**Bayerisches Wagyu über Holzkohle gegart**  
Ochsenгарum, Zwiebelgewächse und Haselnuss

### Gegrillte Birne

Quittensorbet, Rose und geröstetes Heu

Karamellisierter Boskopapfel, Steinklee, Nussbuttereis und Rübenkraut

- alles 180 € -

- fast alles 145 € -

Gefiltertes Wasser über den Abend: 8,50 € pro Person

Weinbegleitung großes Menü 89 €

Weinbegleitung kleines Menü 68 €