

GUSTAV IM WINTER

Topinambur, Räucheraal und Gartenkresse

Schwarzwurzel, Wintertrüffel, Petersilie und Rapssamen

Saibling kurz gebeizt und sanft gegart
Schnittlauch-Sellerievinaigrette und Meerrettichrahm

Unser Sauerteigbrot mit gesalzener Rohmilchbutter und Kräuteröl

Gedämpfter Kräuterseitling
Winterspinat, Haselnuss und Bergkäse

Rote Bete im eigenen Saft gegart und dehydriert
Himbeeressig, geräuchertes Dillöl und Korianderfrucht

Ente über Buchenholz gegart
Röstzwiebelsoße, mariniertes Rotkraut und Radicchio

Eingelegter Chicorée
Petersilienwurzel, Dinkelreis und Holunderblüte

Apfeltarte und Schmandcreme

Menü 195 €

Gefiltertes Wasser über den Abend: 9,50 € pro Person

Weinbegleitung Menü 82 €