

GUSTAV IM FRÜHLING

Saiblingstatar, Bierteigwaffel und Sauerrahm-Remoulade

Marinierter Rettich, Meerrettichmouse und Kopfsalat

Gestockte Räucherfischbrühe

N25 Baerii Kaviar, Shiitake-Vinaigrette und Stängelkohl

Gegrillter weißer Spargel

Fermentierter Spargelrahm, Leinsamen und Schildampfer

Bachforelle auf der Haut knusprig gegrillt

Bärlauchschmand, und fermentierte Tomate

Kalb dry aged über Holzkohle gegrillt

Molkenemulsion, Kräutersalat und junger Kohlrabi

Eingelegter Chicorée

Petersilienwurzel, Dinkelreis und Holunderblüte

Rhabarbertarte, geröstetes Heu und Eischnee

Menü 195 €

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

Weinbegleitung Menü 85 €