

## GUSTAV IM FRÜHSOMMER

Erbsentartelette mit Joghurt, Bärlauch und Dill

Marinierte Radieschen, Frankfurter grüne Soße, gebeiztes Eigelb und Kartoffelschmand

**Weißer Stangenspargel im eigenen Saft gegart**  
geräucherter Rahm, Zwiebel, eingelegte Himbeere und Zuckermais-kresse

Unser Sauerteigbrot mit geschlagener Butter, Sauerrahm und Schnittlauch

**Gedämpfter Kohlrabi**  
Steinkleebut-ter, Buttermilch und Mohn

**Koji marinierter Saibling auf der Haut gegrillt**  
geschossener Salat, Sauermolke und Schnittlauch

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

**Rehbock aus dem Taunus über Nadelhölzern gegrillt**  
Apfelkraut, Mairübchen und Meerrettich

**Schmandeis mit pochiertem und rohem Rhabarber**  
Eierlikör, Sauerklee, Pumpernickel und Holunderblütenöl

oder

**Handkäs mit Musik**  
gelierter Apfelwein, Graubrotcroutons und Kernöl

Erdbeeren, Milch und Gebäck

**6 Gänge 185,- €**

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

Weinbegleitung Menü 89 €