

GUSTAV IM WINTER

Kürbistartlette mit Räucheraal, Meerrettich und Senfgurke

Gegrillte Karotte, Joghurt, Buchweizen und Klee

Gesalzener und mild geräucherter Ike Jime Zander
Sauermolke, Schnittlauch und Kaviar

Unser Sauerteigbrot mit gesalzener Rohmilchbutter und Kresse

Gebräunter Sellerie
fermentierter Spargelsaft, Eigelb und Haselnuss

Saibling über Holzkohle gegrillt
Linsenvinaigrette und Wintersalate

Schwarzwurzel in Waldpilzbrühe gekocht
Trüffel, Winterspinat und Rapssamen

Glasierte Schulter vom deutschen Wagyu
Rote Bete und Sauerrahm

Handkäs mit Musik
geliertes Apfelwein, Graubrotcroutons und Kernöl

Petersilienwurzeleiscreme
karamellisierter Apfel, gerösteter Aprikosenkern und Waldmeister

Waffel, Nussbuttereis, Kaffeemalz und eingelegte Sauerkirsche

7 Gänge 195,- €

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

Weinbegleitung Menü 98 €