

## GUSTAV IM FRÜHJAHR

Gebackener Bergkäse mit gedämpftem Lauch und Pilzvinaigrette

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 von der Fischzucht Birnbaum über Holzkohle gegrillt**  
Linsenvinaigrette und Bittersalate

**Dehydrierte Schwarzwurzel in Waldpilzbrühe gekocht**  
Kräuterseitling, geröstete Rapssamen und Winterspinat

**Glasiertes Wadenfleisch vom Bayrischen Wagyu**  
Rote Bete, Meerrettich und Sauerrahm

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

**Petersilienwurzeleiscreme**  
karamellierter 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 €