

GUSTAV IM SOMMER

Erbsentartelette mit Joghurt und Zanderbottarga

Gegrillte Gurke und marinierte Radieschen mit Kopfsalatemulsion und Gartenkräutern

Kurz gebeizte Bachforelle

Grüne Bohne, dehydrierter Rhabarber, Rhabarber vinaigrette und Himbeerzwiebeln

Unser Sauerteigbrot mit geschlagener Butter, Sauerrahm und Schnittlauch

Gedämpfter Kohlrabi

Waldmeister, Buttermilch und Mohnschmelze

Marinierte Pfifferlinge und gegrillter Lauch

Pilz vinaigrette, gesalzene Aprikose und geröstete Aprikosenkerne

Geschossener Salat mit Koji mariniert und über Holzkohle gegart
geräucherter Hechtkaviar, Sauermolke, Eigelbcreme und geröstete Haselnuss

Rehbock aus dem Taunus über Nadelhölzern gegrillt

Apfelkraut, Teltower Rübchen und karamellierte Zwiebel

Holunderblütensorbet mit Verjus

Joghurt, Erdbeere und Eisenkrautmeringue

oder

Handkäs mit Musik

geliertes Apfelwein, Graubrotcroutons und Kernöl

Himbeere, Frankfurter Kräuter, Milch und Gebäck

6 Gänge 185,- €

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

Weinbegleitung Menü 89 €