

GUSTAV IM FRÜHLING

Knuspriger Bierteig, Hechtrogen, rote Zwiebel und Sauerrahm

Gefüllte junge Rübchen, Schafskäse vom Kapellenhof, Spinat und Rapssamen

Geflämmter Seesaibling

geklärte Buttermilch, Rettich und mariniertes Forellenrogen

Unser Sauerteigbrot mit gesalzener Rohmilchbutter und Kresse

Über Holzkohle gegrillter weißer Spargel

Eberesche, Leinsamen und Sauerampfer

Dehydrierte gelbe Bete – mild geräuchert

Johannisbeerstrauch, Leindotter und Quittenessig

Gedämpfte Edelpilze

Pilzbrühe mit gerösteter Hefe, Kräuterflädle und Bucheckern

Gebratener Rücken vom Röhnlamm

Joghurt, gegrillte Gurken und Frühlingskräuter

Kartoffeleiscreme

Sauerkrautkaramell und geräuchertes Salz

Frankfurter Kräuter

Gezuckertes Eigelb, Schmand und Himbeere vom letzten Sommer

Karamellisiertes Hefengebäck, Rhabarber und geschlagener Rahm

7 Gänge 195,- €

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

Weinbegleitung Menü 98 €