

GUSTAV IM HERBST 2023

„Zwiebelkuchen“, Trüffel und Bergkäse

Junge Beten im Feuer gegart, Schafsjoghurt und Salzgurke

Kalb vom Alte Werte Hof, Roh mariniert und gesulzt
Räucherfischcreme, Hechtrogen und eingelegtes Gemüse

Unser Sauerteigbrot mit gesalzener Rohmilchbutter und Kresse

Auf der Haut gegrillte Seeforelle
Kürbisvinaigrette, Kernöl und Bittersalate

Steinpilz und Hühnerrei
Gedämpfter Lauch, Suppenfett und Waldpilzbouillon

In Nussbutter gebräunter junger Sellerie
XO Gemüsesauce, Haselnuss und geräuchertes Selleriepüree

Taunusreh über Nadelhölzern gegrillt
Spitzkohl, Petersilie und Bärlauchfrüchte

Pfirsich Melba
Buttermilch und Eierlikör

Buchweizeneiscreme
Salzpflaume, gegrillte Birne und Zitronentagetes

Apfeltarte und Schmandcreme

Menü am Wochenende 205,- €

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

Weinbegleitung Menü 98 €