

GUSTAV IM WINTER

Topinambur, Räucheraal und Gartenkresse

Kalbskopf, Senfgurke, Pastinake und Kartoffel

Schwarzwurzel, Wintertrüffel, Petersilie und Rapssamen

Saibling kurz gebeizt und sanft gegart Schnittlauch-Sellerievinaigrette und Meerrettichrahm

Unser Sauerteigbrot mit gesalzener Rohmilchbutter und Kräuteröl

Gedämpfter Kräuterseitling Winterspinat, Haselnuss und Bergkäse

Zander in Nussbutter gegart Spitzkohl, Speck und fermentierter Spargel

Rote Bete im eigenen Saft gegart und dehydriert Himbeeressig, geräuchertes Dillöl und Korianderfrucht

Ente über Buchenholz gegrillt Röstzwiebelsoße und Radicchio

Kartoffeleiscreme
Sauerkrautkaramell und geräuchertes Salz

Eingelegter Chicorée Petersilienwurzel, Dinkelreis und Holunderblüte

Apfeltarte und Schmandcreme

Menü am Wochenende 225,- €

Gefiltertes Wasser über den Abend: 9,50 € pro Person

Weinbegleitung Menü 98 €