

## **GUSTAV IM FRÜHLING**

Kalb, Kartoffel, Senfgurke

Saiblingstatar, Bierteigwaffel und Sauerrahm-Remoulade

Marinierter Rettich, Meerrettichmouse und Kopfsalat

### **Gestockte Räucherfischbrühe**

**N25 Baerii Kaviar, Shiitake-Vinaigrette und Stängelkohl**

Unser Sauerteigbrot mit gesalzener Rohmilchbutter und Kräuteröl

### **Gegrillter grüner Spargel aus Pertuis**

**Fermentierter Spargelrahm, Leinsamen und Schildampfer**

### **Bachforelle auf der Haut knusprig gegrillt**

**Bärlauchschmand, und fermentierte Tomate**

### **Geröstete Zwiebeln in Waldpilzboullion geschmort**

**Spitzmorchel, Fichte und Sellerie**

### **Ente über Holzkohle gegrillt**

**Apelbalsamico, Radicchio und Steinklee**

Eingelegter Chicorée, Petersilienwurzel, Dinkelreis und Holunderblüte

### **Nussbutter- Eiscreme**

**Kaffeemalz und eingelegte Johannisbeere**

Kreppel mit Birkenzucker, Hagebutte und alter Himbeere vom Birkenhof

**Menü am Wochenende 225,- €**

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

**Weinbegleitung Menü 98 €**