

GUSTAV IM FRÜHLING

Sellerie-Tartelette und Frankfurter grüne Soße

Salat mit Tomaten-Forellenvinaigrette

Junger Kohlrabi, Waldmeisterbutter und gerösteter Mohn

Saibling und sein geräucherter Roggen
Radieschen, Molke und Dill

Gegrillter weißer Spargel
Fermentierter Spargelrahm, Leinsamen und Schildampfer

Junge Erbsen im Feuer gegart
Zanderbottarga, Eigelb, Haselnuss und Kartoffel

Sautierte Pfifferlinge
Gedämpfter Lauch, Waldpilzsud und fermentierter Bärlauch

Taurus - Reh über Holzkohle gegrillt
Mairübchen, Holunder und Senfsaat

Fichtensprossensorbet, Erdbeere und Meringue

Johannisbeerstrauch
Himbeere, marinierte Verjus-Gurke und Joghurt

Rhabarbertarte und geröstetes Heu

Menü am Wochenende 225,- €

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

Weinbegleitung Menü 98 €