

GUSTAV IM FRÜHEN HERBST

Tartelette mit marinierter Gurke, Tomate, Ziegenfrischkäse und Fenchelblüte

Gegrilltes junges Gemüse, Joghurt und Sauerampfer

Tatar vom gebeizten Seesaibling und sein eigener Kaviar
Buttermilch, Apfel und Kapuzinerkresse

Unser Sauerteigbrot mit geschlagener Sauerrahmbutter, Kresse und Gartenkräuter

Gedämpfter junger Sellerie
Haselnuss - Beurre blanc mit fermentiertem Spargelsaft und Eigelb

Steinpilz und gerösteter Spitzkohl
Fermentierter Steinpilzsaft, geschmorte Zwiebel und Rapsamen

Rote Bete im Ofen gebacken und im eigenen Saft glasiert
Himbeeressig, geräucherter Schmand und Dillöl

Taube an der Karkasse über Holzkohle gegrillt
Holunderessigsoße mit Senfkörnern, Kürbis und Chicorée

Sauermilcheis mit Steinklee und gerösteter Hefe
Zwetschge, karamellisiertes Brioche und Gewürztagetes

oder

Handkäs mit Musik
gelierter Apfelwein, Graubrotcroutons und Kernöl

Himbeere, Frankfurter Kräuter, Milch und Gebäck

6 Gänge 189,- €

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

Weinbegleitung Menü 89 €