

GUSTAV IM FRÜHLING

Frankfurter Grüne Soße, Kartoffel und Ei

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

Fermentierter Spargelrahm, Leinsamen und Schildampfer

Bachforelle auf der Haut knusprig gegrillt

Bärlauchschmand, und fermentierte Tomate

Geröstete Zwiebeln in Waldpilzboullion geschmort

Spitzmorchel, Fichte und Sellerie

Kalb dry aged über Holzkohle gegrillt

Molkenemulsion, Senfsalate und junger Kohlrabi

Eingelegter Chicorée, Petersilienwurzel, Dinkelreis und Holunderblüte

Nussbutter - Eiscreme

Kaffeemalz und eingelegte Johannisbeere

Rhabarbertarte, geröstetes Heu und Eischnee

Menü am Wochenende 225,- €

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

Weinbegleitung Menü 98 €