

GUSTAV IM SOMMER

Tartelette mit Gurke, Tomate und Hüttenkäse

Brioche mit geräuchertem Saiblingskaviar und Essenz von Süßwasserfischen

Bachforelle in Apfelessig-Gewürzsud gebeizt
Petersilienbutter, mariniertes junges Gemüse und Dillblüte

Gustavs Sauerteigbrot mit geschlagener Butter, Sauerrahm und Schnittlauch

Marinierte Pfifferlinge und gegrillter junger Spitzkohl
Karamellisierte Sauermolke und geröstete Rapssamen

Rote Bete im Ofen gebacken und im eigenen Saft glasiert
Apfelweinbackerbsen, Schildampfer und grüne Korianderfrüchte

Einkornrisotto und Dicke Bohnen
Frühlingskräuter und Presskopp

Rehbock über Nadelhölzern gegrillt
Mairübchen, Zwiebel und Apfelkraut

Frischkäseeis
Rote Früchte, Rhabarber und Holunderblüte

oder

Hungener Gold
gesäuerte Weizenfladen, Kräutersalat, und Kürbiskerncreme

Buchteln mit Holz und Frucht von der schwarzen Johannisbeere

- alles 145 € -
- fast alles 115 € -

Gefiltertes Wasser über den Abend: 6,50 € pro Person

Weinbegleitung großes Menü 89 €
Weinbegleitung kleines Menü 65 €