

## GUSTAV IM WINTER

Kartoffel, Bergkäse, Birnenessig und Trüffel

Berglinsen, Butternutkürbis, Rindswurst und Gewürzgurke

**Kurz gebeizter Saibling und sein Kaviar**  
Sauermolke und eingelegte Dillstiele

Gustavs Sauerteigbrot mit geschlagener Butter, Sauerrahm und Schnittlauch

**Gedämpfte und dehydrierte Gelbe Bete**  
Johannisstrauchemulsion und Leindottersamen

**Glasierte Schwarzwurzel**  
Mild geräuchertes Selleriepüree, Winterspinat und geröstete Rapssamen

**Zander in Nussbutter gegart**  
Pilzbrühe, Sanddornkosho und Lauch

**Hochrippe und Knochenmark über Holzkohle gegrillt**  
fermentierter Steinpilzsaft, Rettich und Bärlauch

**Topinambureiscreme**  
Rübenkraut, Feldsalat und karamellierte Sonnenblumenkerne

oder

**Marinierter Schafs-Camembert vom Kapellenhof**  
Champignon, gesalzene Zwetschge und Gewürztagetes

Waffeln mit eingelegten Schwarzen Johannisbeeren, Nussbuttereis und Kaffeemalz

- alles 165 € -

- fast alles 130 € -

Gefiltertes Wasser über den Abend: 7,50 € pro Person

Weinbegleitung großes Menü 89 €

Weinbegleitung kleines Menü 68 €