

## GUSTAV IM HERBST

Tartelette mit geschmorter Zwiebel, Bergkäse, Trüffel und Federweißzer

Gedämpftes Ei, Kürbis, Zitronenverbene, Feldsalat und Kernölvinaigrette

**Kurz gebeizte Seeforelle und mild geräucherter Saiblingsrogen**  
Zwergquittenvinaigrette, Wassermelonenrettich und Meerrettichöl

Gustavs Sauerteigbrot mit geschlagener Butter, Sauerrahm und Schnittlauch

### **Gegrillter Spitzkohl**

Karamellierte Sauermolke, fermentierter Steinpilz und geröstete Rapssamen

### **Lauch im Ofen gebacken**

N25 Auslese Kaviar, fermentierte Spargel Beurre blanc und Haselnuss

### **Gedämpfter junger Sellerie**

Kalbsschwanz, Nussbutter und Liebstöckel

### **Ente in Steinklee über offenem Feuer gegart**

Herbstsalate, Röstzwiebel und Holunder

### **Gegrillte Birne**

Sorbet von unreifen Trauben, geröstete Gerste und Buchweizen

oder

### **Marinierter Schafs-Camembert vom Kapellenhof**

Champignon, gesalzene Zwetschge und Gewürztagetes

Waffeln mit Schattenmorellen, Sauerkirscheis und süßem Rahm

**6 Gänge 175,- €**

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

Weinbegleitung Menü 89 €