

GUSTAV IM FRÜHLING

Knuspriger Bierteig, Hechtrogen, rote Zwiebel und Sauerrahm

Gefüllte junge Rübchen, Schafskäse vom Kapellenhof, Spinat und Rapssamen

Geflämmtter Seesaibling

geklärte Buttermilch, Rettich und mariniertes Forellenrogen

Unser Sauerteigbrot mit gesalzener Rohmilchbutter und Kresse

Über Holzkohle gegrillter weißer Spargel

Eberesche, Leinsamen und Sauerampfer

Dehydrierte gelbe Bete – mild geräuchert

Johannisbeerstrauch, Leindotter und Quittenessig

Gebratener Rücken vom Röhnlamm

Joghurt, gegrillte Gurken und Frühlingskräuter

Frankfurter Kräuter

Gezuckertes Eigelb, Schmand und Himbeere vom letzten Sommer

Karamellisiertes Hefengebäck, Rhabarber und geschlagener Rahm

Menü 170 €

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

Weinbegleitung Menü 82 €