

GUSTAV IM FRÜHLING

Sellerie-Tartelette und Frankfurter grüne Soße

Junger Kohlrabi, Waldmeisterbutter und gerösteter Mohn

Saibling und sein geräucherter Roggen
Radieschen, Molke und Dill

Gegrillter weißer Spargel
Fermentierter Spargelrahm, Leinsamen und Schildampfer

Sautierte Pfifferlinge
Gedämpfter Lauch, Waldpilzsud und fermentierter Bärlauch

Taurus - Reh über Holzkohle gegrillt
Mairübchen, Holunder und Senfsaat

Johannisbeerstrauch
Himbeere, marinierte Verjus-Gurke und Joghurt

Rhabarbertarte und geröstetes Heu

Menü 195 €

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

Weinbegleitung Menü 85 €