

GUSTAV IM WINTER

Kürbistartlette mit Räucheraal, Meerrettich und Senfgurke

Gegrillte Karotte, Joghurt, Buchweizen und Klee

Roh marinierte Seeforelle

Vinaigrette aus fermentierten grünen Tomaten, eingelegte Kohlrabi und Tannenöl

Unser Sauerteigbrot mit gesalzener Rohmilchbutter und Kresse

Gegrillter Spitzkohl

fermentierter Steinpilzsaft, karamellisierter Rahm und Rapssamen

Ike jime Zander in brauner Butter pochiert
Sauermolke, Bucheckernöl und gerösteter Rosenkohl

Rote Bete im Ofen gebacken und im eigenen Saft glasiert
Himbeeressig, geräucherter Schmand und Dillöl

Bayerisches Wagyu über Holzkohle gegart
Ochsengarum, Zwiebelgewächse und Haselnuss

Handkäs mit Musik

geliertes Apfelwein, Graubrotcroutons und Kernöl

Gegrillte Birne

Quittensorbet, Rose und geröstetes Heu

Karamellisierter Boskopapfel, Steinklee, Nussbuttereis und Rübenkraut

7 Gänge 195,- €

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

Weinbegleitung Menü 95 €