

GUSTAV IM MÄRZ

Gebackener Bergkäse mit gedämpftem Lauch und Pilzvinaigrette

Gegrillte Karotte, Joghurt, Buchweizen und Klee

Gesalzener und mild geräucherter Ike Jime Zander
Sauermolke, Schnittlauch und Kaviar

Unser Sauerteigbrot mit gesalzener Rohmilchbutter und Kresse

Gebräunter Sellerie
fermentierter Spargelsaft, Eigelb und Haselnuss

Saibling von der Fischzucht Birnbaum über Holzkohle gegrillt
Linsenvinaigrette und Bittersalate

Gegrillter grüner Spargel aus Pertuis
Eberesche und eingelegte Korianderfrucht

Glasiertes Wadenfleisch vom Bayrischen Wagyu
Rote Bete, Meerrettich und Sauerrahm

Handkäs mit Musik
geliertes Apfelwein, Graubrotcroutons und Kernöl

Petersilienwurzeleiscreme
karamellierter Apfel, gerösteter Aprikosenkern und Waldmeister

Waffel, Nussbuttereis, Kaffeemalz und eingelegte Sauerkirsche

7 Gänge 195,- €

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

Weinbegleitung Menü 98 €