

GUSTAV IM HERBST 2023

Fencheltartelette, Grillgemüse und Kartoffelemulsion

Junge Beten im Feuer gegart, Schafsjoghurt und Salzgurke

Junge Kohlrabi mit N25 Auslese Kaviar
Kohlrabiblattemulsion und Sauermolke

Unser Sauerteigbrot mit gesalzener Rohmilchbutter und Kresse

Bachforelle und halbgetrocknete Oxsenherztomate
Süßwasserfischessenz und Gartenkräuter

Gerösteter junger Knollensellerie
gebundener fermentierter Spargelsaft und Haselnuss

Sautierte Pfifferlinge und gebratene grüne Bohnen
Pilzvinaigrette, Lauchherzen und Ysop

Über Holzkohle gegrillter Rücken vom heimischen Weiderind
Kartoffel nach Joël Robuchon, Röstzwiebel und Salat

Sommerapfel „Weirouge“
Heu-Panna Cotta und Mürbeteig

Wacholdereiscreme
Champignon, Eberesche und Walnussblatt

Karamellierter Plunder, Kirsche und frischer Rahm

7 Gänge 195,- €

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

Weinbegleitung Menü 98 €