

## **GUSTAV IM FRÜHLING**

Sellerie-Tartelette und Frankfurter grüne Soße

Salat mit Tomaten-Forellenvinaigrette

Junger Kohlrabi, Waldmeisterbutter und gerösteter Mohn

**Saibling und sein geräucherter Roggen**  
Radieschen, Molke und Dill

**Gegrillter weißer Spargel**  
Fermentierter Spargelrahm, Leinsamen und Schildampfer

**Junge Erbsen im Feuer gegart**  
Zanderbottarga, Eigelb, Haselnuss und Kartoffel

**Sautierte Pfifferlinge**  
Gedämpfter Lauch, Waldpilzsud und fermentierter Bärlauch

**Dry Aged Kalb über Holzkohle gegrillt**  
Mairübchen, Holunder und Senfsaat

Fichtensprossensorbet, Erdbeere und Meringue

**Johannisbeerstrauch**  
Himbeere, marinierte Verjus-Gurke und Joghurt

Rhabarbertarte und geröstetes Heu

**Menü am Wochenende 225,- €**

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

Weinbegleitung Menü 98 €