

BERLIN – FRANKFURT FRANKFURT – BERLIN

7. Mai 2021: Nobelhart & Schmutzig × Gustav & Weinsinn

„Brutal lokal“ – mit diesem Leitmotiv hat sich das Kreuzberger Restaurant Nobelhart & Schmutzig innerhalb weniger Jahre einen Spitzenplatz in der deutschen Gastrolandschaft erarbeitet. Gründer Billy Wagner und Küchenchef Micha Schäfer haben sich dem bewussten Genießen verschrieben. Mit höchsten Ansprüchen an Handwerk, Nachhaltigkeit und Regionalität. Und mit einer klaren Absage an überkommene kulinarische Konventionen. Und weil wir im Gustav und Weinsinn da so manche Gemeinsamkeit sehen, freuen wir uns jetzt umso mehr auf eine erste gemeinsame Session unserer Teams. Wir hoffen, Sie teilen unser Vergnügen!

Unser Kooperations-Menü ist als Tischbuffet konzipiert.
Gedacht zur Zubereitung innerhalb von 3 Tagen. Anleitung liegt bei.

Zur Abholung im GUSTAV, Reuterweg 57, am Freitag, 7. Mai 2021, von 14 – 16 Uhr.

Wir bitten um Vorbestellung per E-Mail bis zum Vortag, 15:00 Uhr an kontakt@restaurant-gustav.de.
Nur so lange der Vorrat reicht. Preise pro Person.

IHRE MAHLZEIT

Weinsinns Brot

Aus Berlin Eine Flasche frisch gepresstes Öl von der Ölmühle an der Havel
Ein Glas Frischkäse vom Erdhof Seewalde

Geräuchertes Kartoffelpüree
Frühlingslauch mit Zitronenverbene
Radieschen in Buttermilch mit Holunderblüte

Aus dem Gustav Weißer Spargel mit Himbeeren vom letzten Sommer
Leinsamen und junger Koriander

Aus dem Weinsinn Kabeljau in Kombualge gebeizt
Muschel beurre blanc und geröstetes Walnussöl

wieder aus Berlin Fichtensprossenfinancier

85 € p. P.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2014 Chardonnay Leithaberg, Heinrich, Neusiedlersee
Gernot Heinrichs Meisterwerk in Sachen Naturwein.

22.00 €

Riedel Dekanter
Ideal für Weine dieser (und anderer) Art.

22.00 €