

## GUSTAV IM SOMMER

Erbsentartelette mit Joghurt und Zanderbottarga

Gegrillte Gurke und marinierte Radieschen mit Kopfsalatemulsion und Gartenkräutern

### Kurz gebeizte Bachforelle

Grüne Bohne, dehydrierter Rhabarber, Rhabarbervinaigrette und Himbeerzwiebeln

Unser Sauerteigbrot mit geschlagener Butter, Sauerrahm und Schnittlauch

### Gedämpfter Kohlrabi

Waldmeister, Buttermilch und Mohnschmelze

### Marinierte Pfifferlinge und gegrillter Lauch

Pilzvinaigrette, gesalzene Aprikose und geröstete Aprikosenkerne

Geschossener Salat mit Koji mariniert und über Holzkohle gegart  
geräucherter Hechtkaviar, Sauermolke, Eigelbcreme und geröstete Haselnuss

### Rehbock aus dem Taunus über Nadelhölzern gegrillt

Apfelkraut, Teltower Rübchen und karamellierte Zwiebel

### Holunderblütensorbet mit Verjus

Joghurt, Erdbeere und Eisenkrautmeringue

oder

### Handkäs mit Musik

geliertes Apfelwein, Graubrotcroutons und Kernöl

Himbeere, Frankfurter Kräuter, Milch und Gebäck

**6 Gänge 189,- €**

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

Weinbegleitung Menü 89 €