

APERITIFS & GETRÄNKE

MITTAGSMENÜ IM GUSTAV

SEKT & CO.	Winzersekt brut, Wageck, Pfalz	0,1	10,50
	Champagne Jean Pernet brut rosé	0,1	15,50
SÄFTE & CO.	Schneiders naturtrüber Fürstlicher Tafelapfel	0,2	4,80
	Traubensaft pur von Kogler aus Eltville	0,2	4,80
	Van Nahmen schwarze Johannisbeere	0,25	5,50
	Van Nahmen Konstantinopeler Apfelquitte	0,25	5,50
	Van Nahmen Trauben Secco	0,2	7,50
MINERALWASSER	Peterstaler Mineralwasser	0,5	5,50
		0,75	8,00
OFFENE WEINE	Begleitende Weine zum Menü pro Glas		ab 8,00
BIER	WOLFSCRAFT Helles	0,33	5,00
	Rothaus Tannenzäpfle	0,33	5,00
CAFFÈ	Espresso		3,00
	Espresso doppelt		4,90
	Cappuccino		4,50

2-GANG-MENÜ VORSPEISE / HAUPTGANG

35,00

3-GANG-MENÜ VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT

40,00

4-GANG-MENÜ VORSPEISE / ZWISCHENGANG / HAUPTGANG / DESSERT

50,00

VORSPEISEN

Seeforelle Salzgurke · Kiefer · Apfel

Gegrillte Kohlblätter* Holunder · Zwiebel · Einkorn

-

ZWISCHENGANG

Heukartoffeln* Postelein · Ziegenquark · Leindottersamen

HAUPTGÄNGE

Kalbsonglet Chicorée · Rapssamen · gebrannter Rahm

Gedämpfte Wurzelgemüse* gegrillter Lauchsaft · Pilze · Petersilienöl

DESSERT

Gegrillte Birne Sellerie · Steinklee · Haselnuss

*vegetarisch