

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 Koegler aus Eltville	0,2	4,80
	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	Rothaus Tannenzäpfle	0,33	5,00
	Wolfscraft Helles	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

Seeforellentatar Kresse · Buttermilch · Apfel

Chicorée* Quitte · Blauschimmelkäse · Süßdolde

-

ZWISCHENGANG

Ochsenschwanzkompott Suppengemüse · Meerrettich · Liebstockelöl

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Kaninchenkeule Winterspinat · geräucherter Schmand · Eberesche

Gedämpfter Sellerie* Pilze · Röstzwiebelauszug · Sauerkrautsaft

DESSERT

Johannisbeerstrauch Milch · Verveineöl · Holzkohle

*vegetarisch