

APERITIFS & GETRÄNKE

MITTAGSMENÜ IM GUSTAV

SEKT & CO.	Winzersekt brut, Wageck, Pfalz	0,1	10,50
	Champagne Vadin - Plateau extra brut	0,1	15,00
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
	Wolfskraft 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

Seesaibling roh mariniert Hühnerbrühe · Linsen · Eigelb
Geräucherter Sellerie* Sauerkrautsaft · Pilze · Röstzwiebel

ZWISCHENGANG

Geschmorter Chicorée Kalbsschwanz · Rapssamen · Nussbutter

HAUPTGÄNGE

Weiderind Beten · Himbeeressig · Kürbiskernöl
Kartoffel* Ziegenquark · gegrillter Lauchsaft · Leinöl

DESSERT

Quitte Süßdolden · Frischkäse · gegrilltes Eiweiß

*vegetarisch