

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
	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

Saiblingstatar Kresse · Sauerampfer · Buttermilch

Spargel* Himbeeren vom letzten Sommer · Leinsamen · Koriander

ZWISCHENGANG

Ochsenschlägers Schwarzfederhuhn legierte Brühe · junge Rüben · Selleriesaat

HAUPTGÄNGE

Lamm aus der Eifel Rhabarber · Frühlingsgewächse · Schafsjoghurt

Pilze von diesem und letztem Jahr* gedämpfter Sellerie · Röstzwiebelauszug · Haselnuss

DESSERT

Schmand-Eis grie Soß · Eigelb · Wacholder

*vegetarisch