

APERITIFS & BEVERAGES

SPARKLING & CO.	Winzersekt brut blanc de noirs, Rings, Pfalz	0,1	10,50
	Champagne Jean Pernet brut rosé	0,1	15,50
JUICES & CO.	Schneider´s Apple	0,2	4,80
	Grape juice pur von Koegler aus Eltville	0,2	4,80
	Van Nahmen Konstantinopeler quince	0,25	5,50
	Leiner Fusion free	0,1	7,00
MINERAL WATER	Peterstaler Mineralwasser	0,5	5,50
		0,75	8,00
WINE BY THE GLASS			from 8,00
BIER	Wolfskraft Helles	0,33	5,00
	Pils Rothaus Tannenzäpfle	0,33	5,00
CAFFÈ	Espresso		3,00
	Espresso doppelt		4,90
	Cappuccino		4,50

LUNCH AT GUSTAV

2-COURSE-MENU STARTER / MAIN COURSE

35,00

3-COURSE-MENU STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

40,00

4-COURSE-MENU STARTER / INTERIM COURSE / MAIN COURSE / DESSERT

50,00

STARTERS

Trout sour cream · apple · parsley

Turnip cabbage buttermilk · spinach · sweet clover

INTERIM COURSE

Asparagus bound broth · spruce · champignon

MAIN COURSE

Venison elder · turnip · onion

Young beets* currant bush wood · whey · garlic mustard

DESSERT

Sour milk rhubarb · sorrel · beechnut oil

*vegetarian