

APERITIFS & GETRÄNKE

MITTAGSMENÜ IM GUSTAV

SEKT & CO.	Winzersekt brut blanc de noirs, Rings, 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
	Leiner Fusion free alkoholfrei	0,2	7,00
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

Forelle Schmand · Apfel · Petersilie

Kohlrabi* Buttermilch · Spinat · Steinklee

ZWISCHENGANG

Spargel legierte Hühnerbrühe · Fichte · Champignon

HAUPTGÄNGE

Reh Holunder · Mairübe · Zwiebel

Junge Rüben* Johannisbeerholz · Molke · Knoblauchsrauke

DESSERT

Sauermilch Rhabarber · Ampfer · Bucheckernöl

*vegetarisch