

APERITIFS & BEVERAGES

SPARKLING & CO.	Winzersekt brut blanc et 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	7,50
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

Pike-perch bacon · potato · purslane

Green asparagus raspberry · coriander · linseed

INTERIM COURSE

Catfish liver pea · sweet cicely · borage

MAIN COURSE

Veal soup vegetables · lovage · horse radish

Grilled oyster mushrooms * elder · onion · turnip

DESSERT

Rhubarb strawberry · woodruff · pumpkin seed oil

*vegetarian