

APERITIFS & GETRÄNKE

MITTAGSMENÜ IM GUSTAV

SEKT & CO.	Winzersekt brut blanc et 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	7,50
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

Zander Speck · Kartoffel · Portulak

Grüner Spargel* Himbeere · Koriander · Leinsamen

ZWISCHENGANG

Welsleber Erbse · Süßdolden · Borretsch

HAUPTGÄNGE

Kalbsonglet Suppengemüse · Liebstockel · Meerrettich

Gegrillter Kräuterseitling* Holunder · Zwiebel · Mairübchen

DESSERT

Rhabarber Erdbeere · Waldmeister · Kürbiskernöl

*vegetarisch