

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

Bachforelle Salzgurke · Kiefer · Schmand

Gegrillte Karotte* Schwarze Johannisbeere · Haselnuss · Steinklee

ZWISCHENGANG

Riedgockel Kopfsalat · Radieschen · Petersilie

HAUPTGÄNGE

Eifler Lamm Erbse · unreife Erdbeere · Schafsjoghurt

Junge Bohnen* Rhabarber · Leinsamen · Koriander

DESSERT

Fenchel Himbeere · Basilikum · Ziegenquark

*vegetarisch