

APERITIFS & GETRÄNKE

MITTAGSMENÜ IM GUSTAV

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

Gedämpfter junger Sellerie Haselnuss · Champignon · Giersch
Tomaten aus dem Bäregarten* gepökeltes vom bunten Bentheimer · Eigelb · Leinsamen

ZWISCHENGANG

Zander Spinat · braune Butter · Holunder

HAUPTGÄNGE

Schauflerbug Radieschen · Zwiebelgewächse · Kopfsalat
Gegrillter Lauch* Pfifferlinge · Mirabellen · gebrannter Rahm

DESSERT

Johannisbeerstrauch Ziegenjoghurt · Beeren · Rapssamen

*vegetarisch

SEKT & CO.	2016 Winzersekt Riesling brut, Wittmann, Rhh.	0,1	10,50
	Champagne André Clouet Silver brut Grand Cru	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	0,15	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
	Wolfscraft Helles	0,33	5,00
CAFFÈ	Espresso		3,00
	Espresso doppelt		4,90
	Cappuccino		4,50