

## APERITIFS & GETRÄNKE

## MITTAGSMENÜ IM GUSTAV

<b>SEKT &amp; CO.</b>	2016 Winzersekt Riesling brut, Wittmann, Rhh.	0,1	10,50
	Champagne André Clouet Silver brut Grand Cru	0,1	15,50
<b>SÄFTE &amp; CO.</b>	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
<b>MINERALWASSER</b>	Peterstaler Mineralwasser	0,5	5,50
		0,75	8,00
<b>OFFENE WEINE</b>	Begleitende Weine zum Menü pro Glas		ab 8,00
<b>BIER</b>	Rothaus Tannenzäpfle	0,33	5,00
	Wolfscraft Helles	0,33	5,00
<b>CAFFÈ</b>	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

**Ikejime Saibling im Heu gebläht** Apfel · Salzgurke · Schmand

**Marinierte Gurken** Borretsch · Radieschen · Senfssat

### ZWISCHENGANG

**Knusprige Hühnerhaut, legierte Brühe und Ei** Sonnenblume · Pilze · Spinat

### HAUPTGÄNGE

**Gebratenes vom Kalb** Leinöl · Molke · Lauch

**Gegrillte Beten** Dillblüte · Schafsrahmjoghurt · Leindotter

### DESSERT

**Geröstete Gerste** unreife Traube · gegrillte Birne · Buchweizen