

APERITIFS & GETRÄNKE

MITTAGSMENÜ IM GUSTAV

SEKT & CO.	Winzersekt brut, Wageck, 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 Kogler aus Eltville	0,2	4,80
	Van Nahmen schwarze Johannisbeere	0,25	5,50
	Van Nahmen Konstantinopeler Apfelquitte	0,25	5,50
	Van Nahmen Trauben Secco	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	WOLFSCRAFT Helles	0,33	5,00
	Rothaus Tannenzäpfle	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

Tatar vom Vogelsberger Weiderind Tafelspitzbrühe · Liebstöckel · Meerrettichschmand

Marinierte Haferwurzel * fermentierter Spargelsaft · Herbsttrompete · Bucheckern

ZWISCHENGANG

Zander in Traubenkernöl gegart Brennnessel · Kohlrabi · Steinklee

HAUPTGÄNGE

Brust und Keule vom Riedgockel Hühnerbrühe · Blumenkohl · Kiefernholzauszug

Gegrillter Spitzkohl* gebrannter Rahm · Eberesche · Rapsamen

DESSERT

Zwetschgencreme Hefekloß · Schwedenmilch · Mohn

*vegetarisch