

APERITIFS & GETRÄNKE

MITTAGSMENÜ IM GUSTAV

SEKT & CO.	2016 Winzersekt Riesling brut, Wittmann, Rhh.	0,1	10,50
	Champagne L'Atavique Grand Cru (Pinot Noir/Chardonnay) 0,1		15,50
SÄFTE & CO.	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	5,80
		0,75	8,50
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

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

Saibling Kiefer · Salzgurke · Apfel

Gedämpfte gelbe Bete Johannisbeerstrauch · Leindotter · geräucherter Joghurt

ZWISCHENGANG

Stör Kartoffel · Buttermilch · Bauchspeck

HAUPTGÄNGE

Weiderind Wurzelgemüse · Suppenemulsion · Meerrettich

Schwarzwurzel Pilze · Eigelb · Haselnuss

DESSERT

Bratapfel Kürbis · Steinklee · Kernöl