

## APERITIFS & GETRÄNKE

## MITTAGSMENÜ IM GUSTAV

<b>SEKT &amp; CO.</b>	Winzersekt brut, Wageck, Pfalz	0,1	10,50
	Champagne Jean Pernet brut rosé	0,1	15,50
<b>SÄFTE &amp; CO.</b>	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
<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>	WOLFCRAFT Helles	0,33	5,00
	Rothaus Tannenzäpfle	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

**Saiblingstatar** Rettich · Apfelwein · Dillblüte

**Gegrillte Beten\*** Lindenfrüchte · Leindottersamen · Schafsjoghurt

### ZWISCHENGANG

**Geschmorter Kräuterseitling** Haselnuss · unreifer Holunder · Bauchspeck

### HAUPTGÄNGE

**Ente Brust und Keule** gegrillte Birne · Radicchio · Buchweizen

**Sellerie im Salzteig gebacken\*** Esskastanie · Quitte · Schabzigerklee

### DESSERT

**Fermentierte Zwetschge** Quark · Mohn · Brioche

\*vegetarisch