

# GUSTAV & WEINSINN FÜR ZUHAUSE

Zur Abholung im GUSTAV, Reuterweg 57,  
jeweils Freitag, 26. Februar und 5. März 2021, von 14 – 16 Uhr

Bitte um Vorbestellung per E-Mail bis zum Vortag, 15:00, so lange der Vorrat reicht.  
Preise pro Person. Vegetarische Alternativen bieten wir an.  
kontakt@restaurant-gustav.de

## UNSERE MENÜS

Gedacht zur Zubereitung innerhalb von 3 Tagen. Eine Anleitung liegt bei.

### 26. Februar

Rote Bete im Ofen gegart  
reduzierte Tafelspitzbrühe, Himbeeressig, Schmand und Saiblingskaviar

Maispoularde mit Pilzen gefüllt  
XO Geflügelsauce, Sellerie-Nussbutterpüree und marinierte Wintersalate

Tartelette von sizilianischen Zitronen  
Eisenkrautmeringue, Pinienkerne und Himbeercoulis

65 €

### Unsere Weinempfehlung

#### Weiß

2017 Morillon vom Opok, Werlitsch, Südsteiermark  
Chardonnay biodynamisch. Mineralisch. Unkonventionell.

19.50 €

#### Rot

2018 Spätburgunder ++, Kaufmann, Hattenheim, Rhg.  
Aus dem Rheingauer Rotwein-Ausnahmejahr. Fein und elegant.

20.00 €

## 5. März

Confierter Seesaibling und sein geräucherter Kaviar  
Sauermolkenemulsion und Dill

Gegrillter Rücken vom Angusrind  
fermentierter Steinpilzsaft, Zwiebel und Kartoffel

Creme von der Valrhona Araguani Schokolade  
Blutorange, Macadamia und Tagetes

**65 €**

### Unsere Weinempfehlung

#### Weiß

2018 Picarana, Bodega Marañones, Madrid 17.50 €  
100% Albillo aus alten Reben. Puristisch. Charakterstark.

#### Rot

2016 Casanuova di Nittardi Vigna Doghessa Chianti Classico D.O.C.G. 24.00 €  
100 % Sangiovese. Mit Künstleretikett von Allen Jones.

### WEITERE EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN WEINKELLERN

#### Sekt/Champagner

Griesel Rosésekt brut 2017, Bensheim 19.00 €  
Pinot noir und Pinot meunier von der Hessischen Bergstraße. Reift 20 Monate auf der Feinhefe.

Champagne Fleury 40.00 €  
100 % Pinot Noir, biodynamischer Anbau, trinkt man in Paris.

#### Weiß

2017 Chardonnay „Weinsinn/Gustav“, Braunewell, Essenheim 16.50 €  
Trauben aus dem Essenheimer Teufelspfad. Ungeschönt und unfiltriert im Holzfass ausgebaut.

2016 Riesling Berg Rottland GG, Leitz, Rheingau 38.00 €  
Aus dem Gewann „Hinterhaus“. Duft nach frischem Thymian. Tonschieferboden und Löss.

2016 Garnacha Blanca, Venta d'Aubert, Bajo Arragon, Spanien 23.00 €  
Exklusivabfüllung für Hendrik Thoma (Wein am Limit)

2018 Sancerre „Melody de Vieilles Vigne“, Vincent Gaudry, Loire 25.50 €  
Gewachsen auf Ton- und Kalkböden. Sehr trocken, elegant. 50 Jahre alte Reben.

2017 Wiener Gemischter Satz Ried Ulm Nussberg Erste Lage 24.00 €  
9 Rebsorten, typisch für Wien. Frisch und cremig. Ausbau ohne Holz.

### **Rot**

2014 Das Kreuz, Rings, Freinsheim 45.00 €  
Kult-Cuvée aus der Pfalz. Schön gereift. Kaum noch am Markt erhältlich.

2012 Blaufränkisch „Szapary“, Uwe Schiefer, Südburgenland 36.00 €  
Dicht, reif, jetzt großartig! Weinberge kurz vor der ungarischen Grenze.

2016 Crozes-Hermitage, Alain Graillot, Rhône 29.00 €  
100 % Syrah. Brombeere, Kirsche, Nelke. Ein Winterwein.

2015 Barolo Cascina Nuova, Elio Cogno, Piemont 36.00 €  
Das Weingut Elvio Cogno interpretiert den Barolo als modernen Klassiker.