

GUSTAV & WEINSINN FÜR ZUHAUSE

Zur Abholung im GUSTAV, Reuterweg 57,
jeweils Freitag, 29. Januar, 5. und 12. Februar 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.

29. Januar

Schottischer Loch Duart Lachs – mild geräuchert und sanft gegart
fermentierte Tomatenvinaigrette, Rettichgewächse und Schnittlauchcreme
dazu unser hausgebackenes Brot

Glasierter Kalbsbäckchen
junger eingelegter Sellerie, Wintersalate und gedämpfte Edelpilze

Dampfnudel
Weinsoße mit Haselnuss-Mohnschmelze und Zwetschgenkompott

65 €

5. Februar

Räucherfischcreme, Wintersalate, Shiitakevinaigrette und Dillöl
dazu unser hausgebackenes Brot

Schaukelbug vom Angusrind in Sauerbratensauce
Kürbis-Misopüree, geröstete Rosenkohlblätter und Kürbiskerncrunch

Buchtel
mit eingelegten Sauerkirschen und Vanillesauce

65 €

Valentinstagsmenü, 12. Februar

Hiramasa Kingfish sanft gegart
rosa Ingwer, Meerrettichemulsion und eingelegte Gemüse
dazu unser hausgebackenes Brot

Gedämpfte und dehydrierte gelbe Bete
Beurre blanc vom fermentierten Spargelsaft, Haselnuss und Lauchöl

Gegrilltes Stockyard Short Rib
BBQ Glasur, Spitzkohl und gedämpfte Shiitake

Schokoladentarte mit Hokkaidokürbis
Passionsfrucht und Schmand

85 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Sekt/Champagner

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

2015 Champagne Huré Inattendue blanc de blancs extra brut 45.00 €
100 % Chardonnay von den Brüdern Huré aus Ludes.

Weiß

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

2018 Weißer Burgunder Lösslehm, Rebholz, Pfalz 21.00 €
Mineralischer, konzentrierter Weißburgunder vom Vorzeigeweingut.

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.

Rot

2018 Spätburgunder **, Kaufmann, Hattenheim Filigran aus einem Rheingauer Rotweinjahr.	20.00 €
2012 Blaufränkisch „Szapary“, Uwe Schiefer, Südburgenland Dicht, reif, jetzt großartig! Weinberge kurz vor der ungarischen Grenze.	36.00 €
2016 Crozes-Hermitage, Alain Graillot, Rhône 100 % Syrah. Brombeere, Kirsche, Nelke. Ein Winterwein.	29.00 €
2015 Barolo Cascina Nuova, Elio Cogno, Piemont Das Weingut Elvio Cogno interpretiert den Barolo als modernen Klassiker.	36.00 €