

# GUSTAV & WEINSINN FÜR ZUHAUSE

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

### 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  
100% Albillo aus alten Reben. Puristisch. Charakterstark.

17.50 €

#### Rot

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

24.00 €

## 12. März

Mild geräucherte Lachsforelle  
Dashivinaigrette, Schnittlauch und eingelegte Radieschen

Confierter Duroc Schweinebauch  
fermentierte Tomate, Spitzkohl und Ingwer

Sonnenblumenkern-„Risotto“  
Morchel, Kalbsschwanz und Parmigiano Reggiano

Topfen-Grießnocken  
Sizilianische Orange und Mandelschmelze

**85 €**

### Unsere Weinempfehlung

#### Weiß

2018 Riesling Stielweg „alte Reben“ 1. Lage, Künstler, Rheingau 19.50 €  
Weinsinns Liebling seit Jahren. Bilderbuchriesling von 50 Jahre alten Reben.

#### Rot

2017 Blauer Spätburgunder Tschuppen, Ziereisen, Baden 14.50 €  
Die Familie Ziereisen kann es einfach! Spontan ausgebaut in gebrauchten Barriques.

### NEU!

#### GUSTAVS ABENDBROT

Jeden Mittwoch im März (ab dem 10.3.). Abholung von 15–17 Uhr. Nur auf Vorbestellung.

#### Produkte aus der Gustavküche und von unseren Erzeugern im Umland

Unser Sauerteigbrot auf Kohl und Speck gebacken,  
Selgenhofbutter mit Sauerrahm und Schnittlauch,  
Wurstwaren vom Metzger Ludwig in Schlüchtern,  
Käse vom Rheingauaffineur,  
eingelegte Beten und Rettiche im Glas,  
Spitzkohlsalat,  
Räucherfischcreme,  
Frischkäsecreme,  
ein Glas Gulaschsuppe  
und eine Flasche 2013er Rieslingsekt Réserve extra brut von unseren Freunden an der Nahe,  
Caroline & Sylvain DIEL

Das ganze in der Gustavtasche für 2 Personen

**€ 78,-**

## WEITERE EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN WEINKELLERN

### Sekt/Champagner

Griesel Rosésekt brut 2017, Bensheim Pinot noir und Pinot meunier von der Hessischen Bergstraße. Reift 20 Monate auf der Feinhefe.	19.00 €
Champagne Fleury 100 % Pinot Noir, biodynamischer Anbau, trinkt man in Paris.	40.00 €

### Weiß

2017 Chardonnay „Weinsinn/Gustav“, Braunewell, Essenheim Trauben aus dem Essenheimer Teufelspfad. Ungeschönt und unfiltriert im Holzfass ausgebaut.	16.50 €
2016 Riesling Berg Rottland GG, Leitz, Rheingau Aus dem Gewann „Hinterhaus“. Duft nach frischem Thymian. Tonschieferboden und Löss.	38.00 €
2016 Garnacha Blanca, Venta d'Aubert, Bajo Arragon, Spanien Exklusivabfüllung für Hendrik Thoma (Wein am Limit)	23.00 €
2018 Sancerre „Melody de Vieilles Vigne“, Vincent Gaudry, Loire Gewachsen auf Ton- und Kalkböden. Sehr trocken, elegant. 50 Jahre alte Reben.	25.50 €
2017 Wiener Gemischter Satz Ried Ulm Nussberg Erste Lage 9 Rebsorten, typisch für Wien. Frisch und cremig. Ausbau ohne Holz.	24.00 €

### Rot

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