

GUSTAV & WEINSINN FÜR ZUHAUSE

Zur Abholung im GUSTAV, Reuterweg 57,
Freitag, 20. November 2020, von 14 – 16 Uhr

Bitte um Vorbestellung per E-Mail bis Donnerstagnachmittag, 16:00 Uhr:
kontakt@restaurant-gustav.de

UNSER MENÜ ZUM WOCHENENDE

Confiertes Seesaibling
Fermentierte Tomatenvinaigrette, Holunderblütenöl und Rettich

Schaukelbug vom Angusrind mit Sauerbratensauce
Gegrillte Beten, Speckcroûtons und Dill

Gebratene Briocheschnitte
Quittengelee und Marone

58 €

Das Menü ist zur Zubereitung bis spätestens Sonntag gedacht. Eine Anleitung liegt bei.

UNSERE DELIKATESSEN

Frischwaren

Kurz gebeizte Seeforelle (ca 200g) von der Fischzucht Birnbaum (Küchenfertig zum Braten, Dämpfen, roh genießen oder alles andere)	je 100g	13.50 €
Chalon Entenbrust (ca 150g-200g) (Küchenfertig zum Grillen oder Braten. Selektierte Ware, sehr aromatisch und zart)	je 100g	8.00 €
Rehrücken aus heimischer Jagd (ca 300g)	je 100g	15.00 €
N25 Kaluga Hybrid Kaviar Selektion Gustav Ein ausgewogenes Verhältnis von Herzhaftigkeit, Cremigkeit und gerösteten Haselnüssen.	je 30g	59.00 €

Saucen

Beurre Blanc vom fermentierten Spargelsaft (Kraftvolle Sauce mit feiner Säure und buttriger Cremigkeit. Perfekt zu Fisch und Gemüse, z. B. mit Kaviar)	80ml	8.00 €
Entenjus mit Apfelkraut und Röstzwiebelöl (Fein würzige Sauce mit viel Tiefe ausbalancierter Säure. Perfekt zu Rosa gebratener Entenbrust)	100ml	8.00 €
Rehjus mit Himberessig und Steinklee (Kräftige Wildsauce mit feiner Cumarinnote und harmonischem Süß- / Säurespiel)	80ml	9.00 €

Suppen und Eintöpfe

Klare Hühnerbrühe	320ml	12.00 €
Essenz von Süßwasserfischen und Tomate	320ml	16.00 €
Puy Linseneintopf mit Wurzelgemüse	320ml	14.00 €
Ochsenschwanzkompott mit Wurzelgemüse	200ml	16.00 €

Unsere Weinempfehlungen

Griesel Rosésekt brut 2017, Bensheim Pinot noir und Pinot meunier von der Hessischen Bergstraße. Reift 20 Monate auf der Feinhefe.	18.00 €
Champagne Fleury blanc de noirs brut 100 % Pinot meunier, mineralisch und elegant. Biologisch-dynamisch seit 1989.	39.00 €
2017 Chardonnay „Weinsinn/Gustav“, Braunewell, Essenheim Trauben aus dem Essenheimer Teufelspfad. Ungeschönt und unfiltriert im Holzfass ausgebaut.	16.00 €
2012 Riesling Alte Reben Wallufer Walkenberg, J.B. Becker, Rheingau Ein tiefer, kraftvoller Riesling. Perfekt gereift. Großer Wein.	22.00 €
2015 Spätburgunder „Weinsinn/Gustav“ Fass 2, Simone Adams, Ingelheim Im Barrique (Erstbelegung) gereift. Unser bestes Fass. Aus der Lage Ingelheimer Schloßberg.	28.00 €
2015 Crozes-Hermitage, Alain Graillot, Rhône 100 % Syrah. Brombeere, Kirsche, Nelke. Ein Novemberwein.	28.00 €
2015 Barolo Cascina Nuova, Elio Cogno, Piemont Das Weingut Elvio Cogno interpretiert den Barolo als modernen Klassiker.	35.00 €