

# GUSTAV & WEINSINN FÜR ZUHAUSE

**Zur Abholung im GUSTAV, Reuterweg 57, jeweils Freitag, 14. und 21. Mai 2021, von 14 – 16 Uhr**

Wir bitten 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](mailto:kontakt@restaurant-gustav.de)

## UNSERE MENÜS

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

### 14. Mai

Unser Sauerteigbrot mit Schmandbutter und Schnittlauch  
marinierter Kräutersalat und eingelegte Gemüse

Weißer Spargel  
mild geräucherte Kabeljaucreme und marinierte Edelpilze

Rücken vom Angusrind  
fermentierte Pfefferjus, Dicke Bohnen und Kerbel-Estragonsalat

Rhabarberkaltschale  
Erdbeeren, Topfen und Holunderblüte

**78 €**

## Unsere Weinempfehlung

Weiß	2018 Weißer Burgunder, Wittmann, Rheinhessen Biodynamisch erzeugt. Gelbe Frucht, feiner Essensbegleiter	15.00 €
Rot	2014 Saint-Joseph Rouge Offerus, AC, Selection Jean Louis Chave 100% Syrah. Vom Großmeister der nördlichen Rhône.	22.00 €

## 21. Mai

Unser Sauerteigbrot mit Schmandbutter und Schnittlauch  
marinierter Kräutersalat und eingelegte Gemüse

Mairübchen mit Holunderblüte  
mild geräucherter Saiblingskaviar, Zwiebel und Haselnuss

Weißer Stangenspargel  
gebeizter Loch Duart Lachs, Linsenmiso- Hollandaise, und Sauerampfer

Schmandcreme mit Johannisbeerholz  
eingelegte schwarze Johannisbeeren und Grie Soß'

**78 €**

### Unsere Weinempfehlung

Weiß 2018 L'Esprit de l'Horizon blanc, Domaine de l'Horizon, Roussillon

22.00 €

Der Klassiker aus Südfrankreich unter deutscher Leitung. Passt durchgängig bis zum Hauptgang.

## UNSERE GUSTAVTASCHE 3.0

**Vegetarische Mahlzeit für unter der Woche zum Teilen für 2 Personen.**

**Alles handgemacht aus der Gustavküche.**

Jeden Mittwoch im Mai auf Vorbestellung ([kontakt@restaurant-gustav.de](mailto:kontakt@restaurant-gustav.de)).

Abholung 14–16 Uhr.

Im Heu gebackene Kartoffeln mit Ziegenquark und Leinöl

Im Salzteig gebackener Sellerie mit Schnittlauchvinaigrette

Spargelsalat mit Himbeeressig, Korianderöl und Leinsamen

Mairübchen mit Holunderblüte, Zwiebel und Einkorn

Unser Sauerteigbrot mit Schmandbutter und Schnittlauch

Buchteln mit Vanillecreme

1 Fl. 2020 Chardonnay Künstler, Rheingau

Wir starten frisch in den Frühling.

**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 €
Champagne Huré Inattendu blanc de blancs 100% Chardonnay. Unsere Entdeckung im Lockdown.	45.00 €
Champagner Deutz Rosé 0,375 Halbe Flasche Rosé für 2 im Geschenkkarton.	29.00 €

### Weiß

2018 Riesling Stielweg „Alte Reben“, Erste Lage, Künstler, Rheingau Weinsinns Liebling seit Jahren. Bilderbuchriesling von 50 Jahre alten Reben.	19.50 €
2016 Garnacha Blanca, Venta d'Aubert, Bajo Arragon, Spanien Exklusivabfüllung für Hendrik Thoma (Wein am Limit)	23.00 €
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 €
2000 Clos L'Eglise, Côtes de Castillon, Bordeaux 70% Merlot, 25% Cabernet Franc und 5% Cabernet Sauvignon aus einem großartigen Jahrgang.	35.00 €
2007 Dolomytos rot „Athos“, Eisacktal (Südtirol) Wacholder und kühle dunkle Frucht von Prof. Zierock	45.00 €