



Menu Messidor

Hummus & Luisenhaller Tiefensalz
Olivenöl *Quintaessencia* La Cultivada, Sevilla

Mousse & Tatar von der Forelle

Ampfersalat & Olivenöl Picual

Gegrilltes Rehmedaillon

Junger Weißkohl



Pfefferaprikose

Gebratener Rheinwels

Schinkensud & Linsensprossen

Meeresspargel

Gedämpfter Loup de Mer

[wild]

Tapenade & Basilikum

Romanaherzblatt

Simmentaler Rinderfilet mit Kruste

von

Thymian & Tomaten

Petersilienjus & Frühlauch

Charentaiser Melonensorbet

Aloe-Vera-Joghurt

Heimische Himbeeren

Vanillesavarin



Nougateis

oder

Affinierte Käse

[vom Wagen]

Maître JF Antony



Menu - 130

ohne Rehmedaillon - 115

ohne Rehmedaillon, Wels - 100

ohne Rehmedaillon, Wels, Loup de Mer - 85

Menu Messidor Végétal

Hummus & Luisenhaller Tiefensalz
Olivenöl *Quintaessencia* La Cultivada, Sevilla

Tomate & Wassermelone

[wie Libanesisches Taboulé]

Sumak & Salicornia

Minifladenbrot

Zucchini *Tondo di Piacenza*

Milder Knoblauch & Minze

Gedämpfte Kartoffeltasche

Shiitakenougat

Rote Betesirup mit Cassis

Fenchelherz

[in Wiesenheu gegart]

Gebutterter Schmorsaft & Safran

Tarte von Frühlauch & Aubergine

Wiesendiamant vom Hof Lazuech

Mesclun von Weinbergskräutern

Charentaiser Melonensorbet

Aloe-Vera-Joghurt

Heimische Himbeeren

Vanillesavarin

&

Nougateis

oder

Affinierte Käse

[vom Wagen]

Maître JF Antony



Menu - 130

ohne Zucchini - 115

ohne Zucchini, Kartoffeltasche - 100

ohne Zucchini, Kartoffeltasche, Fenchelherz - 85

Weinreise

2016 Wachenheimer Goldbächel P.C.

Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

2011 Rehbächel - Monopol

Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

2020 Chardonnay Alte Reben

Weingut Eymann, Gönnheim

2019 Wiener Gemischter Satz

Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf

2011 Infant Sauvage

Domaine Les Enfants Sauvages, Fitou

2020 Fleur d'Emely

Sektgut Andres & Mugler, Ruppertsberg/Maikammer

4 Weine - 45

5 Weine - 55

6 Weine - 65

[Auf Wunsch bieten wir eine Weinreise Dr. Bürklin-Wolf]

[Nachorder berechnen wir glasweise.]



*Alle Zutaten sind BIO, stammen also aus ökologischer Landwirtschaft und Erzeugung,
de-öko-006.*

Über die wenigen Ausnahmen, von ausgesuchten Fischern und kleinbäuerlichen Betrieben, geben wir Ihnen gerne Auskunft.

Für Informationen bezüglich Allergenen dürfen Sie sich gerne an unser Serviceteam wenden.

Käse vom Wagen servieren wir nur in den Restauranträumen.

Wir akzeptieren keine Hunde im Restaurant



Titelbild

„Jean des Herbes“

Angefertigt von Lutz Bräutigam für das Hofgut Ruppertsberg



Unsere Menüs tragen für gewohnt die sprechenden, saisonal orientierten Monatsnamen des französischen Revolutionskalenders.

„Messidor“ ist die Bezeichnung für den „Erntemonat“ Juli.

Die Lavendel blühen in ihrer ganzen Pracht, täglich kommen neue Früchte zur Reife.

Wir freuen uns auf viele Terrassenabende mit Ihnen.