





# Menu Floréal

JF Antonys Rohmilchbutter & Luisenhaller Tiefensalz  
Olivenöl *Quintaessencia* La Cultivada, Sevilla

## Tatar vom heimischen Hechtfilet

Schildampfer & Grüner Spargel

## Wildgarnele & Spinat

Grüne Mango



Safranbouillon

## Gebratener Rheinwels

Schinkensud & Linsensprossen

Gebratene Spargelspitzen

## Gedämpfter Sankt Petersfisch

Hollernage & Frühlauch

## Maibockrücken mit Berberitzen

Briochebrösel, Xérès & Erbsen

## Rhabarbersorbet

Gin & Chili

## Renners Erdbeeren

Baba Vanille

Pistazien



Waldmeister

*oder*

## Affinierte Käse

[ vom Wagen ]

Maître JF Antony



## Menü - 130

*ohne Wildgarnele - 115*

*ohne Wildgarnele, Wels - 100*

*ohne Wildgarnele, Wels, Petersfisch - 85*

# Menu Floréal Végétal

JF Antonys Rohmilchbutter & Luisenhaller Tiefensalz  
Olivenöl *Quintaessencia* La Cultivada, Sevilla

## Dicker weißer Spargel & Limette

Erbsen mit Marokkominze  
Mandelremoulade

## Shiitakevelouté

Kräuterseitling



Bronzefenchel

## Lauchstangenbraten

Beurre Verjus & Junge Bete

## Buchweizenrisotto & Comté

[ Hors d'Âge September 2018 ]

Grüner Spargel, Petersilie & Ingwer

## Brennnesseltarte & Frühkartoffeln

Wiesendiamant vom Hof Lazuech  
Wildkräutermesclun

## Rhabarbersorbet

Gin & Chili

## Renners Erdbeeren

Baba Vanille

Pistazien



Waldmeister

*oder*

## Affinierte Käse

[ vom Wagen ]

Maître JF Antony



## Menü - 130

*ohne Shiitakevelouté - 115*

*ohne Shiitakevelouté, Lauchstangenbraten - 100*

*ohne Shiitakevelouté, Lauchstangenbraten, Buchweizen - 85*

# Weinreise

## **NV Champagne Rosé Première Cuvée**

Maison Bruno Paillard, Reims

## **2016 Wachenheimer Goldbächel P.C.**

Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

## **2019 Muscadet de Sèvre et Maine**

« Clos de la Carizière »

Domaine Jo Landron in La Haye - Fouassière

## **2014 Riesling Faß 23 - Magnum**

[ Vorlese aus dem Forster Pechstein ]

Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

## **2020 Sauvignon Blanc 'Südsteiermark'**

Gerhard Wohlmuth, Fresing

## **2015 Ungeheuer G.C.**

Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

## **Poiré**

Domaine Eric Bordelet, Charchigné/Normandie

**5 Weine - 65**

**6 Weine - 75**

**7 Weine - 85**

[ 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 wird nur in den Restauranträumen serviert.*

*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.*

*„Floréal“ ist die Bezeichnung für den „Blühmonat“ April/Mai*

*Die Blüten und Blümchen entwickeln sich rasend. Täglich kommen neue dazu, die Lavendelblüte naht. Wir freuen uns auf Terrassenabende mit Ihnen.*