



Menu Prairial

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

Tatar vom heimischen Hechtfilet

Schildampfer & Wildgarnele

Gegrilltes Rehmedaillon

Junger Weißkohl



Urwald-Pfefferkirsche

Gebratener Rheinwels

Schinkensud & Linsensprossen

Navet violet

Gedämpfter Sankt Petersfisch

Melissengischt & Glasschmalz

Simmentaler Rinderfilet mit Kruste

von

Thymian & Tomaten

Petersilienjus & Frühlauch

Sorbet von Mangos

[baumgereift]

Blütenschaum

Aprikosen

[Frucht & Kern]

Schokoladensoufflé



Johannisbeere

oder

Affinierte Käse

[vom Wagen]

Maître JF Antony



Menu - 130

ohne Rehmedaillon - 115

ohne Rehmedaillon, Wels - 100

ohne Rehmedaillon, Wels, Petersfisch - 85

Menu Prairial Végétal

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

Gebrochenes Romanaherz & Gelbe Paprikajus
Wilde Zaunerbsen & Verveine

Shiitakevelouté
Kräuterseitling
&
Bronzefenchel

Lauchstangenbraten
Beurre Verjus & Junge Bete

Buchweizenrisotto & Comté
[Hors d'Âge September 2018]
Broccoli & Ingwer

Brennesseltarte & Frühkartoffeln
Wiesendiamant vom Hof Lazuech
Wildkräutermesclun

Sorbet von Mangos
[baumgereift]
Blütenschaum

Aprikosen
[Frucht & Kern]
Schokoladensoufflé
&
Johannisbeere

oder

Affinierte Käse
[vom Wagen]
Maître JF Antony



Menu - 130

ohne Shiitakevelouté - 115

ohne Shiitakevelouté, Lauchstangenbraten - 100

ohne Shiitakevelouté, Lauchstangenbraten, Buchweizen - 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

2020 Argile Blanc

Domaine des Ardoisières, Le Villard / Haute-Savoie

2011 Enfant Sauvage

Domaine Les Enfants Sauvages in Fitou

2018 Saumur Brut << Bulle de Roche >>

Domaine des Roches Neuves, Varrains/Loire

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 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.

„Prairial“ ist die Bezeichnung für den „Wiesenmonat“ Juni.

Die Blüten und Blümchen entwickeln sich rasend. Täglich kommen neue dazu, die verschiedenen Lavendelsorten folgen sich von Tag zu Tag mit der Blüte..

Wir freuen uns auf viele Terrassenabende mit Ihnen.