



Menu Vendémiaire

Rohmilchbutter Maître Antony & Luisenhaller Tiefensalz
Olivenöl *El Sequé* - Picual von Artadi, Valencia

Beef Tea Nouveau

[Gelée & Salpicon]
Pilze & Wingertskräuter

Gedämpftes Forellenfilet

Yuzu Midori & Kurkumakartoffel
Gesalzene Zitrone

Schweinenackenconfit

[in erntefrischem Trester gereift]
Xérès Oloroso
Dr. Späths Albinse N°II & Mais

Quenelle de Brochet

[Traditionelles Hechtklößchen]
Leichte Beurre Blanc
&
Blattspinat

Gebratener Rehrücken mit Briochekruste

Pflaumenjus & Kohlraben

Sorbet du Moment

[Selektion aus unseren Gärten]

Rieslingeis Dr. Bürklin-Wolf

Kompott von heimischen Äpfeln

oder

Affinierte Käse

[vom Wagen]
Maître JF Antony

Honigmadeleines



Menu - 130

ohne Forellenfilet - 115

ohne Forellenfilet, Schweinenacken - 100

ohne Forellenfilet, Schweinenacken, Quenelle de Brochet - 85

Menu Vendémiaire

Rohmilchbutter Maître Antony & Luisenhaller Tiefensalz
Olivenöl *El Sequé* - Picual von Artadi, Valencia

Salat von Herbstpilzen

Romanaherz & Birne
Lütticher Wildbirnensirup

Knollensellerie & Rote Bete

[aus der Rebknorzenglut]
Geschäumter Sauerkrautsaft
Räucherkrapfen

Zuckermairsrisotto

Burrata & Reichenauer Ingwer

Gedämpfte Kartoffeltasche

Linsennougat
Kürbis & Möhrenbutter

Tarte des Demoiselles Tatin von Zwiebeln

Graubündner Bergkäseschnee
Wingertkräuter

Sorbet du Moment

[Selektion aus unseren Gärten]

Rieslingeis Dr. Bürklin-Wolf

Kompott von heimischen Äpfeln

oder

Affinierte Käse

[vom Wagen]
Maître JF Antony

Honigmadeleines



Menu - 130

ohne Knollensellerie - 115

ohne Knollensellerie, Zuckermairsrisotto - 100

ohne Knollensellerie, Zuckermairsrisotto, Kartoffeltasche - 85

Weinreise

2014 Riesling Faß 23 - Magnum

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

2015 Langenmorgen Extra Brut

Christian Krack & Anna Spanier, Deidesheim

2019 Arbois Savagnin Ouillé

Guillaume d'Angerville, Château du Pélican, Französisches Jura

2015 Hohenmorgen G.C.

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

2012 Gimmeldinger Spätburgunder

Weingut A.Christmann, Gimmeldingen

2017 Wachenheimer Riesling Auslese

Dr. Bürklin-Wolf

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.

Wir bitten Sie, auf den Gebrauch von Medien, insbesondere mit Tonabgabe, zu verzichten.

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

Wir akzeptieren keine Tiere 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.

„Vendémiaire“ ist die Bezeichnung für den „Weinlesemonat“ September/Oktober.

Erfreuen Sie sich mit uns am Anblick, der sich langsam verfärbenden Weinblätter.