



Menu Floréal

Rohmilchbutter Maître Antony & Luisenhaller Tiefensalz
Grünes Olivenöl

Tatar vom Rinderfilet

Hofgut Wildkräuter
Baumpilze & geröstete Kapernvinaigrette

Bressetaubenraviolo

Geschäumter Consommé
Alblinsensprossen

Gebratener Rheinwels

Pu-Erh & Limes
[wild & raw]
Historische Heckenzwiebel

Quenelle de Brochet

[Traditionelles Hechtklößchen]
Hummerbisque
&
Blattspinat

Frühlingslamm *Cajun*

Gebratener weißer Spargel
Risotto di Patate

Sorbet du Moment

Grüne Mango & Houjicha

Erdnussöl
[kaltgepresst]

oder

Affinierte Käse

[vom Wagen]
Maître JF Antony

Grünes Matchapraliné



Menu - 160

ohne Raviolo - 145

ohne Raviolo, Rheinwels - 130

ohne Raviolo, Rheinwels, Quenelle de Brochet - 115

Menu Floréal Végétal

Rohmilchbutter Maître Antony & Luisenhaller Tiefensalz
Grünes Olivenöl

Hofgut Wiesenknopf
Chabichou & Egerlinge
Honigpopcorn
[Imker Axel Heinz]

Grüner Spargel & Rhabarber
Focaccia & Wacholder

Petersilienrisotto & Ingwer
Gruyèreperlen
[Gruyère de Garde 2022]

Triangolo di Patate
[Kartoffel & Shiitake]
Geschäumter Sud & Königsseitling

Tarte des Demoiselles Tatin
Spargelspitzen & Solei
Allium Fistulosum

Sorbet du Moment

Grüne Mango & Houjicha
Erdnussöl
[kaltgepresst]

oder

Affinierte Käse
[vom Wagen]
Maître JF Antony

Grünes Matchapraliné



Menu - 145

ohne grünen Spargel - 130

ohne grünen Spargel, Petersilienrisotto - 115

ohne grünen Spargel, Petersilienrisotto, Triangolo - 100

Weinreise

2012 Riesling Faß 69

[Late Release aus dem Forster Pechstein]
Weingut Dr. Bürklin-Wolf

2022 Chardonnay Toreye

Weingut Eymann, Gönnheim

Fokus Österreich

[Selektion des Tages]

2016 Langenmorgen G.C.

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

2014 Pinot Noir

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

In the mood for love with Muri

PAPER & TEA x Muri, Kopenhagen

4 Weine - 45

5 Weine - 50

6 Weine - 60

[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, aus Wildsammlungen 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

„Hofgut im Winter“

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 die „Blütenmonate“ April&Mai.

In diesem Jahr durften Mandeln, Aprikosen und Pfirsiche früh durchblühen, was eine reiche Ernte verspricht.

Birne, Apfel und Kirsche lösen sich ab. Der Lavendel folgt den heimischen Holunder- und Quittenblüten.

Eine lange anhaltende Freude, an der wir Sie gerne teilhaben lassen.

Je nach Verfügbarkeit können die Menüs variieren.