



Jean-Philippe Aiguier und sein Team heißen Sie herzlich willkommen!

Miso-Suppe mit Rettich & Zwiebelsprossen 9

Austernsuppe mit Zitronengras & Schnittlauch 12

Aufgeschlagene Möhrensuppe mit Ingwersaft 8

**Wintersalat mit Sauerrahmvinaigrette
„Pfälzer Trüffeln“ und Granatapfel 13**

**Austern *Fines de Claires* N°3
Pumpernickel, Zitrone & Schalottenessig 11 die 3 / 20 die 6**

**Tatar vom Althreinhecht
Garnelen-Portulakvinaigrette & getoasteter Brioche 20**

Schneckenpfännchen mit Kräuterbutter 12 die 6 / 19 die 12

Markknochen aus dem Ofen mit Croûtons 7 die 3 / 12 die 6

**Dr. Filips Edelpilze in Olivenöl-Petersilienemulsion
Geräucherter Erdesbacher Ziegenkäse
Gabelkartoffeln & Blattspinat 27**

**Hommage ans Stielmus & Kartoffel
Junghennenei mit Samtsauce 29**

**Traditionelles Hechtklößchen
mit Hummerbisque und Blattspinat 10/22**

Altrheinwaller mit Rauchapfelsauce & Späths Alblinse II 29

**Tranche vom großen Wildsteinbutt mit Ingwerbutter
Frühlauch & Kartoffelmousseline 40**

**Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
Rahmwirsing & Bratkartoffeln 24**

**Gebratener Rücken vom Deutsch-Angus-Rind
Petersilienjus, Blattspinat & Pommes Frites 33**

**Tatar vom Bärenbrunner Rind mit Spiegelei
Endiviensalat & Bratkartoffeln 29**

Wir bieten alle Hauptgerichte mit einem Preisnachlass von 15% auch in kleinen Portionen an.

Menu Ventôse

Lachs & Blutorange

Olio Frantoi Cutrera

Chicoréeremoulade

Gebratener Rochenflügel

Kapernbutter & Petersilie

Wilder Steinbutt

Safranfond mit Austern

Rinderfilet

Morchelrahm & Rübstieler

Ingwersorbet

Eis vom Bliesgau-Topfen

Papaya & Kohlrabi

Sesamkaramell

oder

Käse von Affineur Antony

82 Menü ohne Wein

72 ohne Steinbutt

59 ohne Steinbutt & Rochen

Menu Végétal

Obazder vom Erdesbacher Rauchkäse

Vinschgauer Brotsalat & Sauerkrautvinaigrette

Baumpilzraviolo

Selleriepüree & Petersilienvelouté

Junghennenomelett

Späths Albinse II & Frühlauch

Thymian-Kartoffelbuchtel

Braune Apfelbutter & Blumenkohlrisotto

Ingwersorbet

Eis vom Bliesgau-Topfen

Papaya & Kohlrabi

Sesamkaramell

oder

Käse von Affineur Antony

72 Menü ohne Wein

62 ohne Omelett

49 ohne Raviolo & Omelett

Weinbegleitung

5- Gang 49

4- Gang 39

3- Gang 32

Matthias Klappert und sein Pâtisserie-Team sorgen für den süßen Abschluss!

HOFGUT DESSERT-KLASSIKER

Crème Brûlée - 7

Ruppertsberger Wölkchen - 3

**Schokoladenkuchen *Le Président*
mit Mango-Passionsfruchtkompott und Sorbet - 14**

***Sédélocien* mit orangierter Vanillesauce und Cassissorbet - 14**

**Kompott von Freinsheimer Äpfeln
mit Riesling-Ausleseis - 13**

Sorbet von Hofgut-Aprikosen mit Himbeermark - 10

Sorbet des Tages - 3 *pro Kugel*

Variation der Hofgut-Desserts - 16,50

KLAPPERTS DESSERT-HANDSCHRIFT

Menüdessert - 14

**Dreierlei vom Bauernhof-Münster
mit Staudensellerie & Balsamicocranberries - 14**

**Fourme d'Ambert - *Blauschimmelkäse aus der Auvergne* -
Avocado-Topinambursalat und oxidierter Apfel - 14**

Käse von Affineur Antony - 14

Digestifempfehlung

Verveinetee - 4,50

*Das Bild „Hofgut im Winter“ wurde
angefertigt von Lutz Bräutigam für das Hofgut Ruppertsberg.*

*Der Name „Ventôse“, dem wir unseren Menütitel gewidmet haben, bezeichnet im französischen
Revolutionskalender den „Windmonat“, der etwa am 20. Februar beginnt und am 20. März endet.*

*Wir bitten Sie weitestgehend auf den Einsatz elektronischer Medien in unserem Restaurant zu verzichten.
Ihre Mitmenschen sind Ihnen dafür dankbar.*

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

*Sepia, Garnelen, Hummer, Rheinfische, Meeresfische gelten als wild gefangen/gesammelt
und damit als konventionell. Austern sind Zuchtprodukte, die auf Grund der Voraussetzungen – Aufzucht im freien Meer –
nicht in Bio-Qualität erhältlich sind. Bei den Käsen von Maître Antony legen wir Wert auf die Herkunft ausschließlich von
kleinbäuerlichen Betrieben, die meist nicht bio-zertifiziert sind
Tauben gibt es nicht in Bio-Qualität. Wir sind auf gewissenhaft erzeugte Produkte bester Qualität bedacht.*