



# Menu Fructidor

## Amuse Gueule

\*\*\*

### Tatar vom Rinderfilet

Reife Oliven & Landgurke

Comté Grande Garde

- September 2017 -

\*\*\*

### Traditionelles Hechtklößchen

Hummerbutter & Zedernuss-Blattspinat

\*\*\*

### Gebratener Atlantik-Steinköhler

Safran-Nage & Pfälzer Paprika

\*\*\*

### Rehrückenfilet mit Kräuterkruste

Sautierte Pilze & Zwetschenjus

Salbeignocchi

oder

### Filet vom geangelten Loup de Mer

Brathähnchen-Joghurtjus & Schlotten

\*\*\*

### Birnsorbet & Verveine

\*\*\*

### Dessert von Mirabellen

Milchschaum & Thymiancrumble

oder

### Käse von Affineur Antony

**85 Menü**

**75 ohne Steinköhler**

**62 ohne Steinköhler & Hecht**

# Menu Fructidor Végétal

## Amuse Gueule

\*\*\*

**Erdesbacher Ziegenfrischkäse**  
Romanaherzen & Traubenvinaigrette

\*\*\*

**Zucchinispaghetti**  
Möhren-Waldpilzbolognese

\*\*\*

**Kartoffel-Frühpfefferpflanz**  
Wilder Majoran & Sauerkraut

\*\*\*

**Kichererbsenstrudel**  
Zitronen-Fenchelbutter  
Concassé von Paprika

\*\*\*

**Birnensorbet & Verveine**

\*\*\*

**Dessert von Mirabellen**  
Milchschaum & Thymiancrumble  
*oder*  
**Käse von Affineur Antony**

**75 Menü**

**65 ohne Pirogge**

**59 ohne Pirogge & Zucchinispaghetti**

## Weinbegleitung

5- Gang 49

4- Gang 39

3- Gang 32

*„Jean des herbes“  
Angefertigt von Lutz Bräutigam für das Hofgut Ruppertsberg*

*Der Name „Fructidor“, dem wir unseren Menütitel gewidmet haben, bezeichnet im französischen Revolutionskalender den „Fruchtmonat“, der etwa am 18. August beginnt und am 16. September endet.*

*Sie sind herzlich willkommen, unsere Kräutergärten zu genießen und sich an der Pracht unserer Streuobstwiese zu erfreuen.*

*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.*

*Wild, Rheinfische, Meeresfische, Muscheln gelten als nicht bio-kontrollierbar und damit als konventionell. Bei den Käsen von Maître Antony legen wir Wert auf die Herkunft ausschließlich von kleinbäuerlichen Betrieben, die meist nicht bio-zertifiziert sind.*

*Wir sind auf gewissenhaft erzeugte Produkte bester Qualität bedacht.*