



Menu Vendémiaire

Amuse Gueule

Altrheinhecht & Lachs
Romanaherzen mit Rösti

Gebratenes Heilbuttfilet
Wacholderbutter & Spinat
Maronenbrösel

Consommé vom Pfälzer Reh
Dr. Filips Pilze & Quitte

Perlhuhnbrust
Traubenjus
Wirsing & Walnuss-Spitzle

oder

Seezungenfilet
Reichenauer Ingwer & Schlotten
Sesamgnocchi

Sorbet von Wildheidelbeeren

Haselnuss-Succès
nach Alphonse Bouché
Birnenkompott & gesalzenes Caramelleis

oder

von Affineur Antony
Fromages Exceptionnels

85 Menü

75 ohne Consommé

62 ohne Consommé und Heilbutt

Menu Vendémiaire Végétal

Amuse Gueule

Erdesbacher Ziegenfrischkäse

Stichlmeirs Ehrenrunde

Fandlers Apfelessig & Pfälzer Äpfel

Hokkaido im Nudelblatt

Mandelbutter & Blattpetersilie

Parmigiano

Vacche Rosse

Espressoschaum & Steckrübenpüree

Romanaherz

Gefüllte Champignons

Rauchtofu & Waldpilzbolognese

Brick-Frittate

Sorbet von Wildheidelbeeren

Haselnuss-Succès

nach Alphonse Bouché

Birnenkompott & gesalzenes Caramelleis

oder

von Affineur Antony

Fromages Exceptionnels

75 Menü

65 ohne Parmigiano

59 ohne Parmigiano und Hokkaido

Weinbegleitung

5- Gang 49

4- Gang 39

3- Gang 32

*„Hofgut im Winter“
Angefertigt von Lutz Bräutigam für das Hofgut Ruppertsberg*

Der Name „Vendémiaire“, dem wir unseren Menütitel gewidmet haben, bezeichnet im französischen Revolutionskalender den „Weinlesemonat“, der etwa am 22. September beginnt und am 21. Oktober endet.

Sie sind herzlich willkommen, unsere umliegenden Weinberge zu genießen und sich an der Pracht unserer Gärten zu erfreuen, auch wenn die Weinlese bereits beendet ist.

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 gelten als nicht bio-kontrollierbar und damit als konventionell. Perlhuhn gibt es nicht in Bio-Qualität. 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.