



Menu Prairial

JF Antonys Rohmilchbutter *↻* Luisenhaller Tiefensalz

...so frisch, so nah geerntet

Radieschen - Wildkräuter

↻

Einfacher Minutensalat

Marillenkernöl *↻* Verjus

↻

Doktor Filips Pilze

Kleines Bärenbrunner Rührei

- Hühner auf saftigem Gras *↻* Wiesenkräutern, frisch gelegt -

Gekeimte Alblinsen *↻* grüner Schnittknoblauch

Heimischer Rehrücken

- gegrillt -

Weißkraut neuer Ernte *↻* Pfefferkirschen

Lieu Jaune

- gedämpft mit Salbei -

Flusskrebsjus *↻* Passepierre

Rheinwels vom Fischer Kuhn

- gebraten -

Brennnesselbutter, Erbsen *↻* Möhren

Simmentaler Rinderfilet

- pochiert -

Estragonjus *↻* Blattspinat

Junge Kartoffeln

Holunderblütensorbet

Dessert von Böbinger Erdbeeren

Auf Wunsch

Affinierte Käse von Maître Antony vom Brett

Supplément 20

Menü 8 Gänge - 115

6 Gänge - 85

5 Gänge - 70

Die Gänge 1 und 2 sind gesetzte Gänge

Menu Prairial Végétal

JF Antonys Rohmilchbutter & Luisenhaller Tiefensalz

...so frisch, so nah geerntet

Radieschen

&

Einfacher Minutensalat

Marillenkernöl & Verjus

&

Doktor Filips Pilze

Kleines Bärenbrunner Rührei

- ernährt von freiem Gras & Wiesenkräutern, frisch gelegt -

Gekeimte Alblinsen & grüner Schnittknoblauch

Wiesendiamant

Aprikosenceviche & Lindenhonig

Schildampfer

Warme Kirschtomaten

Calafata-Olivenöl & Basilikum

Croûton

Zucchini & Gartenminze

Milchschaumcrème & Salzmandelnougat

Kohlrabistrudel aus dem Ofen

Frühmörchenbutter & Lauchzwiebel

Holunderblütensorbet

Dessert von Böbinger Erdbeeren

Auf Wunsch

Affinierte Käse von Maître Antony vom Brett

Supplément 20

Menü 8 Gänge - 115

6 Gänge - 85

5 Gänge - 70

Die Gänge 1 und 2 sind gesetzte Gänge

Weinbegleitung

4 Weine - 50

5 Weine - 65

6 Weine - 75

Alle Weine 0,1l

*Sie sind herzlich willkommen, vor oder nach Ihrem Menü,
unsere Kräutergärten, Wiesen
oder den Ausblick an unserem historischen Teehaus zu genießen.*

***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. Die Käse und die Butter von Maître Antony sind von kleinbäuerlichen Betrieben,
die meist nicht bio-zertifiziert sind.*

*Wir sind immer auf gewissenhaft erzeugte Produkte bester Qualität bedacht.
Calafata-Olivenöl ist eine soziales Projekt und Auffangbecken für sozial Benachteiligte.
Das Gut ist (noch) nicht bio-zertifiziert.*

*Die Produktauswahl der Menüs ist abhängig von Ernte, Fang und Qualität. Im Zweifel entscheiden wir uns für
das bessere Produkt. Unter Umständen ersetzen wir ein Produkt durch ein anderes.*

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

*Der Name „Prairial“, dem wir unseren Menütitel gewidmet haben, bezeichnet im französischen
Revolutionskalender den „Wiesenmonat“, der etwa am 20. Mai beginnt und am 18. Juni endet.*