



Menu Fructidor

JF Antonys Rohmilchbutter & Luisenhaller Tiefensalz
Olivenöl *Quintaessencia* La Cultivada, Sevilla

...so frisch, so nah geerntet:

Kirschtomaten - Kräuterseitlinge - Shiitake

Schafgarbenkraut & Sarriette
Walnusskernöl & Zitronensaft

Pochiertes Bärenbrunner Ei

- *Hühner auf saftigem Gras & Wiesenkräutern, frisch gelegt* -
Butter-Buttercroûton & Petersilie

Heimischer Rehrücken

- *gegrillt* -
Spitzkraut & Portweinzwetschen

Filet vom Altrheinwels

Hofgut-Apfel & Pfifferlinge
Beurre Blanc

Wilder Loup de Mer

- *aus dem Pastisdampf* -
Bouillabaisseud & Blattspinat

Simmentaler Rinderfilet

- *gebraten* -
Estragonjus
Geschmorte Möhre & Sesamgnocchi

Dessert von Böbinger Himbeeren

Sorbet von Därgelkersche & Mirabellen

Auf Wunsch

Affinierte Käse von Maître Antony vom Brett
Supplément 20

Menü - 115

ohne Reh - 100

ohne Reh, Waller - 85

ohne Reh, Waller, Loup de Mer - 70

Menu Fructidor Végétal

JF Antonys Rohmilchbutter & Luisenhaller Tiefensalz
Olivenöl *Quintaessencia* La Cultivada, Sevilla

...so frisch, so nah geerntet

Kirschtomaten - Kräuterseitlinge - Shiitake

Schafgarbenkraut & Sarriette

Walnusskernöl & Zitronensaft

Pochiertes Bärenbrunner Ei

- Hühner auf saftigem Gras & Wiesenkräutern, frisch gelegt -

Butter-Buttercroûton & Petersilie

Wiesendiamant

Verveinebirne & Salzkrustenkartoffel

Quinoagalette

Paprika-Apfelcoulis & gegrilltes Auberginenmus

Blattspinat, Pfifferlinge & Oliven

- in der Tajine geschmort -

Kohlrabistrudel aus dem Ofen

Möhrchenbutter & Lauchzwiebel

Dessert von Böbinger Himbeeren

Sorbet von Därgelkersche & Mirabellen

Auf Wunsch

Affinierte Käse von Maître Antony vom Brett

Supplément 20

Menü - 115

ohne Wiesendiamant - 100

ohne Wiesendiamant, Quinoa - 85

ohne Wiesendiamant, Zucchini, Tomate - 70

Weinbegleitung

4 Weine - 50

5 Weine - 65

6 Weine - 75

7 Weine - 90

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, Meerestische 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.*

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

Unser Menütitel „Fructidor“, bezeichnet im französischen Revolutionskalender den „Fruchtmonat“, der etwa am 18. August beginnt und am 18. September endet. Wir empfanden dies in vielerlei Hinsicht als passend.