



Menu Brumaire

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

Bunte Bete - Dr. Filips Pilze
Schafsmilchcrème & Heckenzwiebel

Pochiertes Bärenbrunner Ei
- Hühner auf saftigem Gras & Wiesenkräutern, frisch gelegt -
Butter-Buttercroûton & Meurette

Heimischer Rehrücken
- gegrillt -
Rahmwirsing & Pfifferlinge

Rheinzander
Aufgeschlagener Quittenfond & Haferwurzel

Hechtklößchen
- wie in Lyon -
Beurre Blanc von Reichenauer Ingwer
Spinat

Simmentaler Rinderfilet
- gebraten -
Estragonjus
Rübchen & Sesamnocchi

Dessert von Birnen & Süßholz

Sorbet von Äpfeln unserer Streuobstwiese
Waldsauerklee

Auf Wunsch

Affinierte Käse von Maître Antony vom Brett
Supplément 20

Menü - 115
ohne Reh - 100
ohne Reh, Zander - 85
ohne Reh, Zander, Hechtklößchen - 70

Menu Brumaire Végétal

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

Bunte Bete - Dr. Filips Pilze
Schafsmilchcrème & Heckenzwiebel

Pochiertes Bärenbrunner Ei
- Hühner auf saftigem Gras & Wiesenkräutern, frisch gelegt -
Butter-Buttercroûton & Meurette

Quinoagalette
Paprikacoulis & gegrillte Äpfel

Petersilienrisotto
Beaufort & Sonnenblumenwurzel

Herbstwurzeln, Pfifferlinge & Schalotten
- in der Tajine geschmort -

Hokkaidostrudel aus dem Ofen
Möhrchenbutter & Wirsing

Dessert von Birnen & Süßholz

Sorbet von Äpfeln unserer Streuobstwiese
Waldsauerklee

Auf Wunsch

Affinierte Käse von Maître Antony vom Brett
Supplément 20

Menü - 115

ohne Quinoagalette 100

ohne Quinoagalette, Risotto - 85

ohne Quinoagalette, Risotto, Tajine - 70

Weinbegleitung

4 Weine - 50

5 Weine - 65

6 Weine - 75

*Alle Weine 0,1l, Dessert 0,05l
Nachorder berechnen wir glasweise.*

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

Wild, Wildpilze (Pfifferlinge), 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.

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

Im Herbst, wenn sich der Nebel auf die Täler legt, das Laub sich färbt und die Kraft der Pflanzen in die Wurzeln zieht. Diesen Zeitraum bezeichnete man im französischen Revolutionskalender als „Brumaire“. Wir fanden dies in vielerlei Hinsicht passend als Menütitel.