



Menu Espoir

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

Vergessene Rübchen - Dr. Filips Pilze

Schafsmilchcrème & geschmorte Klickerleszwiebeln

Pochiertes Bärenbrunner Ei

- Hühner auf saftigem Gras & Wiesenkräutern, frisch gelegt -
Buttercroûton & Petersilienpüree

Consommé

Rind & Trüffel

Rheinzander

Aufgeschlagener Champignonbouillon & Haferwurzel

Hechtklößchen

- wie in Lyon -

Hummerbisque & Spinat

Heimischer Rehrücken

- im Wirsingblatt -

Berberitzensauce & Gedünsteter Apfel
Maronen mit Kren

Stoppeltraubensorbet

Ruppertsberger Hoheburg 2021

Schokoladendessert

Orange & Mango

oder

Affinierte Käse

Maître JF Antony

Menü - 115

ohne Consommé - **100**

ohne Consommé, Zander - **85**

ohne Consommé, Zander, Hechtklößchen - **70**

Menu Espoir Végétal

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

Vergessene Rübchen - Dr. Filips Pilze
Schafsmilchcrème & geschmorte Klickerleszwiebeln

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

Champignonbouillon
Trüffel & Trofie

Gebrühte Schwarzwurzeln
Grapefruitbutter & geröstete Maronen

Wildkohlrisotto & Ingwer
Beaufort Spätsommer 2020

Törtchen
Sonnenblumenknollen & Topinambur
Schwarzbrot & Chicorée

Stoppeltraubensorbet
Ruppertsberger Hoheburg 2021

Schokoladendessert
Orange & Mango

oder

Affinierte Käse
Maître JF Antony

Menü - 115

ohne Champignonbouillon **100**

ohne Champignonbouillon, Schwarzwurzeln - **85**

ohne Champignonbouillon, Schwarzwurzeln, Wildkohlrisotto - **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 (Trüffel), 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

Unsere Menüs tragen für gewohnt die sprechenden Monatsnamen der Französischen Revolution.

Hier verlassen wir die Linie. „Espoir“ steht für die Hoffnung.

Zum Zeitpunkt der Menüerstellung ist angesichts der katastrophalen Corona-Entwicklung leider nicht mehr klar, ob die Gastronomien wieder geschlossen werden.

Die Hoffnung bleibt.