



Menu Brumaire

Rohmilchbutter Maître Antony & Luisenhaller Tiefensalz
Olivenöl *El Sequé* - Picual von Artadi, Valencia

Beef Tea Nouveau

[Gelée & Salpicon]

Wurzen & Knollen

Gedämpfter Rheinzander

Yuzu Midori & Winter-Heckenzwiebel

Gesalzene Zitrone

Gebratenes Welsfilet

Shiitakesud & Dr. Späths Ablinse N°II

Popcorn *Cajun*

Quenelle de Brochet

[Traditionelles Hechtklößchen]

Hummerbisque



Blattspinat

Gebratener Rehrücken mit Briochekruste

Pflaumenjus & Kohlraben

Sorbet du Moment

[Selektion aus unseren Gärten]

Rieslingeis Dr. Bürklin-Wolf

Kompott von heimischen Äpfeln

oder

Affinierte Käse

[vom Wagen]

Maître JF Antony

Honigmadeleines



Menu - 130

ohne Zander - 115

ohne Zander, Wels - 100

ohne Zander, Wels, Quenelle de Brochet - 85

Menu Brumaire Végétal

Rohmilchbutter Maître Antony & Luisenhaller Tiefensalz
Olivenöl *El Sequé* - Picual von Artadi, Valencia

Vergessene Rübchen & Knollen

Schafsmilchcrème



Dr. Filips Pilze

Knollensellerie & Rote Bete

[aus der Rebknorzenglut]

Geschäumter Sauerkrautsaft

Räucherkrapfen

Wildkohlrisotto & Ingwer

Comté Spätsommer 2021

Gedämpfte Kartoffeltasche

Alblinsennougat

Kürbis & Möhrenbutter

Tarte des Demoiselles Tatin von Zwiebeln

Graubündner Bergkäseschnee

Wildkräuter

Sorbet du Moment

[Selektion aus unseren Gärten]

Rieslingeis Dr. Bürklin-Wolf

Kompott von heimischen Äpfeln

oder

Affinierte Käse

[vom Wagen]

Maître JF Antony

Honigmadeleines



Menu - 130

ohne Knollensellerie - 115

ohne Knollensellerie, Wildkohlrisotto - 100

ohne Knollensellerie, Wildkohlrisotto, Kartoffeltasche - 85

Weinreise

2014 Riesling Faß 23 - Magnum

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

2016 Wachenheim Village

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

2020 Popcorn

Carmen & Herbert Zillinger, Ebenthal [Ö]

2014 Reiterpfad G.C.

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

2012 Gimmeldinger Spätburgunder

Weingut A.Christmann, Gimmeldingen

2017 Wachenheimer Riesling Auslese

Dr. Bürklin-Wolf

4 Weine - 50

5 Weine - 55

6 Weine - 60

[Auf Wunsch bieten wir eine Weinreise Dr. Bürklin-Wolf]
[Nachorder berechnen wir glasweise.]



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

Über die wenigen Ausnahmen, von ausgesuchten Fischern und kleinbäuerlichen Betrieben, geben wir Ihnen gerne Auskunft.

Wir bitten Sie, auf den Gebrauch von Medien, insbesondere mit Tonabgabe, zu verzichten.

Für Informationen bezüglich Allergenen dürfen Sie sich gerne an unser Serviceteam wenden.

Wir akzeptieren keine Tiere im Restaurant



Titelbild

„Hofgut im Winter“

Angefertigt von Lutz Bräutigam für das Hofgut Ruppertsberg



Unsere Menüs tragen für gewohnt die sprechenden, saisonal orientierten Monatsnamen des französischen Revolutionskalenders.

„Brumaire“ ist die Bezeichnung für den „Nebelmonat“ November.

Das Laub in unseren Gärten ist goldgelb gefärbt und fällt. Die Natur zieht sich langsam zurück und schenkt sich uns noch einmal in wunderschöner Pracht. Wir nutzen nun vermehrt ihre gespeicherte Energie in Wurzeln, Knollen und Zwiebeln.

Freuen Sie sich auf warme Stunden im Hofgut-Restaurant.