



# Menu Floréal

Rohmilchbutter Maître Antony & Luisenhaller Tiefensalz  
Olivenöl *Hojiblanca* - La Cultivada, Sevilla

## Dr. Kuhns Rheinzander

[ Olivenöl - Limette - Piment d'Espelette ]  
Passepierre & Meerwasservinaigrette

## Frühlingslamm *Cajun*

Dr. Späths Ablinsensprossen N°II  
Joghurt & Estragon

## Rheinwels & Frühmöhren

[ Stil Nose to Tail ]

## Quenelle de Brochet

[ Traditionelles Hechtklößchen ]

Hummerbisque



Blattspinat

## Suprême von Bressetaube

[ Sélection Miéral ]

Köfte

Sauce Oloroso & Weißer Ofenspargel

[ wahlweise mit Hohenloher Rinderfilet ]

## Sorbet du Moment

### Kiefernspitzen

[ Eis & Sirup ]

Erdbeeren & Haselnuss

*oder*

### Affinierte Käse

[ vom Wagen ]

Maître JF Antony

## Honigmadeleines



### Menu - 140

*ohne Frühlingslamm - 125*

*ohne Frühlingslamm, Rheinwels - 110*

*ohne Frühlingslamm, Rheinwels, Quenelle de Brochet - 95*

# Menu Floréal Végétal

Rohmilchbutter Maître Antony & Luisenhaller Tiefensalz  
Olivenöl *Hojiblanca* - La Cultivada, Sevilla

## Grüner Spargel & Rhabarber

Roquefortstreusel  
Pistazien & Taubnesselblüten

## Junger Löwenzahn

Apfel & Popcorn  
Black Garlic & Leccino Oliven  
[ als Gewürz ]

## Frühlachrisotto, Cedrat & Ingwer

Gruyèreperlen  
[ Gruyère de Garde 2021 ]

## Triangolo di Patate

[ Kartoffel & Shiitake ]  
Geschäumter Sud & Königsseitling

## Tarte des Demoiselles Tatin

Spargelspitzen & Wingertskräuter

## Sorbet du Moment

### Kiefernspitzen

[ Eis & Sirup ]  
Erdbeeren & Haselnuss

oder

### Affinierte Käse

[ vom Wagen ]  
Maître JF Antony

## Honigmadeleines



## Menu - 140

ohne Löwenzahn - 125

ohne Löwenzahn, Frühlachrisotto - 110

ohne Löwenzahn, Frühlachrisotto, Triangoli - 95

# Weinreise

## 2016 Ruppertsberg Village

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

## 2020 Cuvée des Conti

Domaine de la Tour des Gendres, Bergerac

## 2016 Böhlig P.C.

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

## 2014 Reiterpfad G.C.

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

## 2014 Spätburgunder Kalmit

Weingut Jürgen Leiner, Ilbesheim

## 2021 Hommage à Luise

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

**4 Weine - 45**

**5 Weine - 55**

**6 Weine - 65**

[ 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*

*„Jean des Herbes“*

*Angefertigt von Lutz Bräutigam für das Hofgut Ruppertsberg*



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

*„Floréal“ ist die Bezeichnung für die „Blütenmonate“ April/Mai.*

*Die grüne Zeit hat begonnen, Wildkräuter und die zarten Spitzen der Kulturkräuter zeigen sich in den Hofgut-Gärten.*

*Eine Blüte löst die andere ab: Die Dürkheimer Goldaprikose hat die Blütensaison eröffnet. Der wilde Holunder wird sie abschließen.*

*Von Woche zu Woche, von Tag zu Tag, verändert sich das Produktportfolio: Eine inspirierende Zeit!*

*Freuen Sie sich auf wärmende Sonnenstrahlen und floralen Erlebnisse im Hofgut.*

***Je nach Verfügbarkeit können die Menüs variieren.***