



# Menu Thermidor

Hummus & Luisenhaller Tiefensalz  
Olivenöl *Quintaessencia* - La Cultivada, Sevilla

**Tatar vom Rinderfilet**  
Black Garlic - Tapenade  
Tomatenessig & Cucumis

**Sommerlamm *Cajun***  
Dr. Späths Ablinsensprossen N°II  
Joghurt & Estragon

**Gebratener Rheinwels**  
Pu-Erh & Limes  
[ wild & raw ]  
Toskanischer Kohl

**Quenelle de Brochet**  
[ Traditionelles Hechtklößchen ]  
Hummerbisque  
&  
Blattspinat

**Suprême von Bressetaube**  
[ Sélection Miéral ]  
Köfte  
Basilicumjus & Pfifferlinge

**Sorbet du Moment**

**Dieters Böbinger Himbeeren**  
Hibiskus & Minzeis

*oder*

**Affinierte Käse**  
[ vom Wagen ]  
Maître JF Antony

**Honigmadeleines**



**Menu - 140**

*ohne Sommerlamm - 125*

*ohne Sommerlamm, Rheinwels - 110*

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

# Menu Thermidor Végétal

Hummus & Luisenhaller Tiefensalz  
Olivenöl *Quintaessencia* - La Cultivada, Sevilla

## Sommergemüse

[ Best of the Day ]

Sumak & wilde Bucheckern  
Wiesendiamant vom Hof Lazuech

## Fenchelherz

[ in Wiesenheu gegart ]

Gebutterter Schmorsaft & Safran  
Junge Rote Bete

## Petersilienrisotto & Ingwer

Gruyèreperlen

[ Gruyère de Garde 2021 ]

## Triangolo di Patate

[ Kartoffel & Shiitake ]

Geschäumter Sud & Königsseitling

## Tarte Tatin von Auberginen

Pistou & Tomatensugo

## Sorbet du Moment

## Dieters Böbinger Himbeeren

Hibiskus & Minzeis

oder

## Affinierte Käse

[ vom Wagen ]

Maître JF Antony

## Honigmadeleines



## Menu - 140

ohne Fenchelherz - 125

ohne Fenchelherz, Petersilienrisotto - 110

ohne Fenchelherz, Petersilienrisotto, Triangolo - 95

# Weinreise

## **2012 Riesling Faß 69**

[ Late Release aus dem Forster Pechstein ]  
Weingut Dr. Bürklin-Wolf

## **2020 Weißburgunder 350 N.N.**

Weingut Odinstal, Wachenheim

## **2017 Muscadet Le Fief du Breil**

Jo Landron in La Haye, Fouassière

## **2016 Hohenmorgen G.C.**

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

## **2019 Spätburgunder**

Weingut Wasenhaus in Staufen, Breisgau

## **2021 Cidre Pét Nat**

Weingut Odinstal, Wachenheim

**4 Weine - 45**

**5 Weine - 50**

**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, aus Wildsammlungen 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.*

*„Thermidor“ ist die Bezeichnung für die „Wärmemomente“ Juli & August.*

*Die warme Jahreszeit setzte spät ein und kam dafür umso intensiver.*

*Sie ermöglichte einen frühen Einstieg in den Service im Freien.*

*Genießen Sie mit uns die Hofgut-Gärten in voller Pracht, zwischen duftendem Lavendel, Thymian und Rosmarin.*

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