



# Menu Brumaire

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

## Tatar vom Rinderfilet

Herbstpilze & Rapunzel

## Bressetaubenraviolo

Geschäumter Consommé  
Heckenzwiebel

## Gebratener Rheinwels

Pu-Erh & Limes  
[ wild & raw ]  
Pak Choi

## Quenelle de Brochet

[ Traditionelles Hechtklößchen ]  
Hummerbisque  
&  
Blattspinat

## Gebratener Rehrücken mit Briochekruste

Pflaumenjus & Kohlraben  
[ wahlweise mit Hohenloher Rinderfilet ]

## Sorbet du Moment

## Geschmorter Apfel & Sakura

Original Beans Piura

oder

## Affinierte Käse

[ vom Wagen ]  
Maître JF Antony

## Honigmadeleines



## Menu - 145

*ohne Raviolo* - 130

*ohne Raviolo, Rheinwels* - 115

*ohne Raviolo, Rheinwels, Quenelle de Brochet* - 100

# Menu Brumaire Végétal

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

**Knollen & Wurzeln**  
[ Best of the Day ]  
Feldsalat & Bucheckern

**Rote Bete & Quitten**  
[ auf Kiefernzweigen geschmort ]  
Gebutterter Schmorsaft & Faßkraut

**Petersilienrisotto & Ingwer**  
Gruyèreperlen  
[ Gruyère de Garde 2021 ]

**Triangolo di Patate**  
[ Kartoffel & Shiitake ]  
Geschäumter Sud & Königsseitling

**Tarte des Demoiselles Tatin von Echalotten**  
Graubündner Bergkäseschnee  
Crème Fraiche

**Sorbet du Moment**

**Geschmorter Apfel & Sakura**  
Original Beans Piura

*oder*

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

**Honigmadeleines**



**Menu - 145**

*ohne Rote Bete - 130*

*ohne Rote Bete, Petersilienrisotto - 125*

*ohne Rote Bete, Petersilienrisotto, Triangolo - 100*

# Weinreise

## 2012 Riesling Faß 69

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

## 2014 Gewürztraminer 350 N.N.

Weingut Odinstal, Wachenheim

## Fokus Österreich

[ Selektion des Tages ]

## 2016 Gaisböhl G.C.

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

## 2012 Serrat de la Plane

Georg Meissner, Serrat de la Plane, Roussillon

## 2022 Hommage à Luise

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

**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*

*„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 die „Nebelmonate“ Oktober & November.*

*Sie Vegetation zieht sich nach einem langen, warmen Sommer und Frühherbst langsam zurück.*

*Wir tun dem gleich und verlagern unseren Service in die, von warmem Haardter Sandstein geprägten, Räume des Hofguts und zehren  
von den Früchten und Speichergemüsen der vergangenen Saison...und vielen schönen Erinnerungen.*

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