



# Menu Pluviöse

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

## Tatar vom Rinderfilet

Gartenkresse

Baumpilze & geröstete Kapernvinaigrette

## Bressetaubenraviolo

Geschäumter Consommé

Alblinsensprossen

## Gebratener Rheinwels

Pu-Erh & Limes

[ wild & raw ]

Blätterkohl

## Quenelle de Brochet

[ Traditionelles Hechtklößchen ]

Hummerbisque



Blattspinat

## Rheinzander

[ aus dem Lorbeerdampf ]

Maracuja

Frühllauch & Sesamgnocchi

[ auf Wunsch mit Hohenloher Rinderfilet ]

## Sorbet du Moment

## Matcha & Confiertes Apfel

Original Beans Yuna

oder

## Affinierte Käse

[ vom Wagen ]

Maître JF Antony

## Honigmadeleines



**Menu - 160**

*ohne Raviolo - 145*

*ohne Raviolo, Rheinwels - 130*

*ohne Raviolo, Rheinwels, Quenelle de Brochet - 115*

# Menu Pluviöse Végétal

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

## Ofentopinambur

Hummus & Granatapfel  
Erdnussöl

## Gebratene Zichorie

Espressobutter & Sizilanische Orangen

## Petersilienrisotto & Ingwer

Gruyèreperlen  
[ Gruyère de Garde 2022 ]

## Triangolo di Patate

[ Kartoffel & Shiitake ]  
Geschäumter Sud & Königsseitling

## Tarte des Demoiselles Tatin von Echalotten

Graubündner Bergkäseschnee  
Rosenkohlblätter

## Sorbet du Moment

## Matcha & Confiierter Apfel

Original Beans Yuna

*oder*

## Affinierte Käse

[ vom Wagen ]  
Maître JF Antony

## Honigmadeleines



**Menu - 145**

*ohne Zichorie - 130*

*ohne Zichorie, Petersilienrisotto - 115*

*ohne Zichorie, Petersilienrisotto, Triangolo - 100*

# Weinreise

**2018 Beaujolais Villages Blanc**  
Domaine Jean-Claude Lapalu, Beaujolais

**2017 Pfarrwingert Weißburgunder**  
Weingut A. Christmann, Gimmeldingen

**Fokus Österreich**  
[ Selektion des Tages ]

**2012 Riesling Faß 69**  
[ Late Release aus dem Forster Pechstein ]  
Weingut Dr. Bürklin-Wolf

**2016 Langenmorgen G.C.**  
Weingut Dr. Bürklin-Wolf

**In the mood for love with Muri**  
P&T + Muri, Kopenhagen in Dänemark

**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.*

*„Pluviôse“ ist die Bezeichnung für die „Regenmonate“ Januar&Februar.*

*Wir hoffen auf viel Regen, um den Böden das nötige Wasser zu geben, die die Vegetation in den zunehmend trockenen Sommern  
benötigt. „Alles hängt mit Allem zusammen“: Die Garantie, dass wir Sie auch diesen Sommer mit schönen Produkten versorgen  
können. Derweil dürfen Sie die Regentropfen gerne durch die großen Fenster unserer warmen Gasträume beobachten.*

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