



Menu Réfléction

Rohmilchbutter Maître Antony & Luisenhaller Tiefensalz
Grünes Olivenöl

Joie de Partager

[Aus Freude am Teilen]

*Eine Wanderung durch die Hofgut Gärten,
die Saison und die Region in kleinen Gerichten in die Mitte des Tisches*

Poisson du Jour

[Fisch des Tages]

oder

Hohenloher Rinderfilet

Sommerbeeren

Houjicha & Haselnussmilch

oder

Affinierte Käse

[vom Wagen]

Maître JF Antony

Petit Four



Menu - 95

[Menu nur für die Gesamtheit des Tisches]

Menu Prairial Végétal

Rohmilchbutter Maître Antony & Luisenhaller Tiefensalz
Grünes Olivenöl

Hofgut Schildampfer
Chabichou & Egerlinge
Honigpopcorn
[Imker Axel Heinz]

Fenchelherz
[in Wiesenheu gegart]
Gebutterter Schmorsaft & Safran
Junge Rote Bete

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

Tarte Tatin von Auberginen
Pistou & Tomatensugo

Sorbet du Moment

Sommerbeeren
Houjicha & Haselnussmilch
oder

Affinierte Käse
[vom Wagen]
Maître JF Antony

Petit Four



Menu - 130

*Quenelle de Brochet statt Triangolo + 5
mit Hohenloher Rinderfilet als Hauptgericht + 15*

[Menu nur für die Gesamtheit des Tisches]

Accompagnement

[Begleitung]

3 Weine - 30

4 Weine - 40

5 Weine - 50

[Nachorder berechnen wir glasweise.]

Premium Tees - PAPER & TEA

[Cold ☞ Hot Brew]

3 Tees - 20

4 Tees - 30

5 Tees - 40



*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.

„Prairie“ ist die Bezeichnung für die „Wiesenmonate“ Mai & Juni.

*Wir laden Sie ein, in unseren Gärten den Übergang vom saftigen Grün zum goldenen Gelb der
Gräser und Wiesenkräuter zu genießen.*

Je nach Ernte & Verfügbarkeit können die Menüs variieren.