



Menu Réflexion

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

Heimischer Rehrücken

Schokoladendessert

Mango & Maracuja

oder

Affinierte Käse

[vom Wagen]

Maître JF Antony

Petit Four



Menu - 95

[Menu nur für die Gesamtheit des Tisches]

Menu Brumaire Végétal

Rohmilchbutter Maître Antony & Luisenhaller Tiefensalz
Grünes Olivenöl

Pilze von der Bärenbrunner Mühle

[gebraten & eingelegt]

Kürbis

letzte Kräuter unserer Wiesen

Rote Bete

[auf Kiefernspitzen gedämpft]

Fasskraut & Hofgut-Quitte

Carnoli Risotto

[Gruyère de Garde 2022]

Petersilie & Ingwer

Tarte Tatin von Echalotten

Möhrenragoût

Graubündner Bergkäse

Sorbet du Moment

Schokoladendessert

Mango & Maracuja

oder

Affinierte Käse

[vom Wagen]

Maître JF Antony

Petit Four



Menu - 130

Hechtkloß statt Risotto + 5

mit Rehrücken als Hauptgericht + 15

mit Fisch des Tages als Hauptgericht + 5

[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



*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.

„Brumaire“ ist die Bezeichnung für die „Nebelmonate“ Oktober & November.

Die 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 Ernte & Verfügbarkeit können die Menüs variieren.