



## **Menu Réflexion**

Rohmilchbutter Maître Antony *et* 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*

### **Rinderfilet**

### **Rieslingeis**

[ Dr. Bürklin Wolf ]

Apfelkompott

*oder*

### **Affinierte Käse**

[ Maître JF Antony ]

### **Petit Four**



### **Menu - 95**

[ Menu nur für die Gesamtheit des Tisches ]

# Menu Pluviôse Végétal

Rohmilchbutter Maître Antony & Luisenhaller Tiefensalz  
Grünes Olivenöl

**Möhre „Jaune du Doubs“**  
Sizilianische Zitrusfrüchte  
[ baumgereift ]

**Rote Bete**  
[ auf Kiefernspitzen gedämpft ]  
Fasskraut & Hofgut-Quitte

**Carnaroli Risotto**  
[ Gruyère de Garde 2023 ]  
Dr. Filips Pilze

**Spitzkohlstrudel**  
Gemüsejus  
Feldsalat

**Sorbet du Moment**

**Rieslingeis**  
[ Dr. Bürklin Wolf ]  
Apfelkompott

*oder*

**Affinierte Käse**  
Maître JF Antony

**Petit Four**



**Menu - 130**  
*Hechtkloß statt Risotto + 5*  
*mit Rinderfilet 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*

*„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 Ernte & Verfügbarkeit können die Menüs variieren.***