



Menu Pluviöse

JF Antonys Rohmilchbutter & Luisenhaller Tiefensalz
Olivenöl *Quintaessencia* La Cultivada, Sevilla

Vergessene Knollen & Rübchen - Dr. Filips Pilze
- *Crosne, Kleerübchen, Knollensauerklee* -
Schafsmilchcrème & geschmorte Klickerleszwiebeln

Pochiertes Bärenbrunner Ei
Buttercroûton, Petersilienpüree & Senfkraut

Consommé vom Rind
- *Cappuccinostyle* -

Gebratener Rheinzander
Aufgeschlagener Champignonbouillon & Haferwurzel
Gerösteter Buchweizen

Hechtklößchen
- *wie in Lyon* -
Hummerbisque & Spinat

Heimischer Rehrücken
Rahmwirsing
Trüffeljus & gedünsteter Apfel
Maronen mit Kren

Sorbet von Passionsfrüchten

Citrusbooster
Weiße Schokolade & Cashew
Piment d'Espelette

oder

Affinierte Käse
Maître JF Antony

Menü - 115

ohne Consommé - 100

ohne Consommé, Zander - 85

ohne Consommé, Zander, Hechtklößchen - 70

Menu Pluviôse Végétal

JF Antonys Rohmilchbutter & Luisenhaller Tiefensalz
Olivenöl *Quintaessencia* La Cultivada, Sevilla

Vergessene Knollen & Rübchen - Dr. Filips Pilze
- *Crosne, Kleerübchen, Knollensauerklee* -
Schafsmilchcrème & geschmorte Klickerleszwiebeln

Pochiertes Bärenbrunner Ei
Buttercroûton, Petersilienpüree & Senfkraut

Champignonbouillon
Trüffel & Trofie

Gebrühte Schwarzwurzeln
Grapefruitbutter & geröstete Maronen

Wildkohlrisotto & Ingwer
Beaufort Spätsommer 2020

Sonnenblumenknollen & Topinambur
Schwarzbrot & Chicorée

Sorbet von Passionsfrüchten

Citrusbooster
Weiße Schokolade & Cashew
Piment d'Espelette

oder

Affinierte Käse
Maître JF Antony

Menü - 115

ohne Champignonbouillon **100**

ohne Champignonbouillon, Schwarzwurzeln - **85**

ohne Champignonbouillon, Schwarzwurzeln, Wildkohlrisotto - **70**

Weinbegleitung

4 Weine - 50

5 Weine - 65

6 Weine - 75

Alle Weine 0,1l, Dessert 0,05l

Nachorder berechnen wir glasweise.

Alle Zutaten sind BIO, stammen also aus ökologischer Landwirtschaft und Erzeugung, de-öko-006.

Wild, Wildpilze (Trüffel), Rheinfische, Meeresfische gelten als nicht bio-kontrollierbar und damit als konventionell. Die Käse und die Butter von Maître Antony sind von kleinbäuerlichen Betrieben, die meist nicht bio-zertifiziert sind. Wir sind immer auf gewissenhaft erzeugte Produkte bester Qualität bedacht.

Die Produktauswahl der Menüs ist abhängig von Ernte, Fang und Qualität. Im Zweifel entscheiden wir uns für das bessere Produkt. Unter Umständen ersetzen wir ein Produkt durch ein anderes.

Wir akzeptieren keine Hunde im Restaurant

Titelbild

„Hofgut im Winter“

Angefertigt von Lutz Bräutigam für das Hofgut Ruppertsberg

Unsere Menüs tragen für gewohnt die sprechenden Monatsnamen der Französischen Revolution. Unter den unkalkulierbaren Bedingungen des Corona-Dezembers verließen wir diese Linie und widmeten unsere Menüs der Hoffnung „Espoir“. Unter strengen Bedingungen dürfen wir weiterhin öffnen.

„Pluviöse“ ist die Bezeichnung für den Regenmonat.

Wir gönnen Ihnen einige genussvolle Stunden Unterschlupf bei uns im Hofgut-Restaurant.