



Januar & Februar 2022 - 15 Jahre Hofgut Ruppertsberg Hofgut-Klassiker in neuer Auflage

*Titelbild
„Hofgut im Winter“
Angefertigt von Lutz Bräutigam für das Hofgut Ruppertsberg*



Amuse Gueule

Entrées

Burgundische Schnecken 18 / 6 Stück
in Petersilien-Kräuterbutter

Wachtelterrinen mit Cognacpflaumen 20
Apfel-Ingwer-Chutney, Pastinake & Brioche

Tatar vom Altrheinhecht 28
Wildgarnele, Fenchelöl & Kresse

Plats

Traditionelle Klöße vom Altrheinhecht 30
Hummerbisque, Blattspinat & Blätterteigfleuron

Simmentaler Rinderfilet 45
Trüffelglace, Sellerie aus dem Holzfeuer & Galette

Heimische Rehkeule - für 2 Gäste gebraten - 35 p.P
Pflaumenjus, vergessene Rübchen & Mikrobuchteln

Desserts

Sédélocien 18
Vanillerahm & Cassissorbet

Schokoladentorte *Le Président* 18
Mango & Passionsfruchtsorbet

Ruppertsberger Haselnusswölkchen 4

Affinierte Käse Frankreichs 20
von Maître JF Antony

***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.