



Wein & Snacks Teehaus Ruppertsberg 1844

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

Antipasti

Feine Wurstspezialitäten
Italien & Deutschland

Rohmilchkäse von Maître JF Antony

Verschiedene Brotsorten

Vier verschiedene saisonale Salate

Ruppertsberger Wölkchen



Speisen - 55 € p.P.
zuzügl. Miete, Getränke

*Unsere Mietpreise entnehmen Sie der Anlage Mietpreise Teehaus.
Dieses Speisenangebot ist im Mittags- wie im Abendservice möglich.
Wir bitten um die Absprache der Getränkeauswahl im Voraus.
Wir servieren für 2-20 Gäste als geschlossene Veranstaltung.*

Dîner

Teehaus Ruppertsberg 1844

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

Amuse Bouche

Terrine vom Pfälzer Reh & Trüffel
Sauerkirschvinaigrette & Winger Kräutersalat

Traditionelles Hechtklößchen

[wie in Lyon]
Hummerbisque & Blattspinat

Traditionell Geschmorte Kalbshaxe

Marktgemüse
&
Gratin de Pommes de Terre

oder

Gefülltes Châteaubriand

[vom Simmentaler Rind]
Estragonjus, sautierte Egerlinge
Frühlauchtartelette

Sorbet

[des Moments]

Sédélocien

[Haselnussdessert]
Himbeercoulis & Bourbon-Vanilleeis

Affinierte Käse

Maître JF Antony



Menu

130 € mit Châteaubriand
115 € mit Kalbshaxe
abzügl. 15 € ohne Käse // 30 € ohne Käse und Hechtklöße
zuzügl. Miete, Getränke

*Dieses Speisenangebot ist nur im Abendservice ab 17.00 Uhr möglich.
Wir bitten um eine einheitliche Vorbestellung des Menüs und der Weine.
Das Hauptgericht servieren wir klassisch auf Platten und in geschlossenen Terrinen*

***Der Restaurierung des schwer brandgeschädigten Teehauses liegt der Auftrag und der Wunsch zu Grunde, das Gebäude der Nutzung zuzuführen.
Wir bitten Sie dennoch höflich um die Respektierung des hohen historischen Werts dieses aufwändig renovierten Denkmals und der Gartenanlagen.
Wir akzeptieren keine Tiere im Gebäude.
Offenes Feuer jeglicher Art ist nicht zulässig.***

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

*Wild, Wildpilze, 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.

*Titelbild
„Jean des herbes“
Angefertigt von Lutz Bräutigam für das Hofgut Ruppertsberg*

Hofgut Ruppertsberg
Obergasse 2
67152 Ruppertsberg
dashofgut.com