



Silvestermenü

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

Kleines Tatar vom Rinderfilet
Gelierter beef-tea & Dr. Filips Pilze
Sauerrahm & Crosne

Cannelloni vom Hummer
Rahmiger Wildkohl

Pochierter Rheinzander
Limettenbutter
Keta-Kaviar & Sellerie aus dem Holzfeuer

Gebratener wilder Steinbutt
Gerösteter Buchweizen
Muschelnage & Brunnenkressegnocchi

Rücken vom Damhirsch
- gebraten -
Trüffel-Portweinjus
Vergessene Rübchen & Microbuchteln

Brillat Maitre Antony
-mit schwarzem Trüffel affiniert-
Apfel-Ingwer-Chutney

Dessert von Schokolade & Passionsfrucht

Feingebäck

Menü 240 €

*inkl. Begrüßungssekt & Mitternachtschampagner
Mineralwasser & Café*

Vegetarisches Silvestermenü

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

Sellerie aus dem Holzfeuer

Perlzwiebelvinaigrette
Mais-Buchweizenbaguette

Consommé von Räuberlinsen

Munsterkrapfen

Karamellisierte Chicorée & Dr. Filips Pilze

Aufgeschlagener Orangen-Walnussfond
Maronen

Pochiertes Bärenbrunner Ei

Brunnenkressesauce & Petersilienwurzelpüree

Törtchen von Sonnenblumenwurzel & Trüffel

Gebutterte Gemüsejus & Schalottenmarmelade

Brillat Maitre Antony

-mit schwarzem Trüffel affiniert-
Apfel-Ingwer-Chutney

Dessert von Schokolade & Passionsfrucht

Feingebäck

Menü 240 €

inkl. Begrüßungssekt & Mitternachtschampagner
Mineralwasser & Café

Silvester Weinbegleitung

5 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.*

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