



Titelbild

„Hofgut im Winter“

Angefertigt von Lutz Bräutigam für das Hofgut Ruppertsberg

Silvestermenü 2021

Teehaus 1844 Ruppertsberg

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

Terrine vom Rehfilet
Dr. Filips Pilze & Sellerie
Brioche

Beef-Tea
mit
Sherry Oloroso

Schwarze Trüffelknolle
- im Butterblätterteig -
Portweinglace

Loup de Mer
- in der Salzkruste -
Champagnerbutter & Spinat

Glasierte Rinderhaxe
Rotweinjus & Vergessene Rübchen
Pommes de Terre Boulangères

Getrüffelter Mont d'Or
- aus dem Ofen -
Gegrilltes Brot

Eisbombe 1844

Feingebäck

Menü 240 €
Miete Teehaus 400 €

*Das Menü ist ausschließlich für den Silvesterabend im Teehaus konzipiert.
Wir servieren für 2-16 Gäste als geschlossene Veranstaltung.
Wir bitten um den Verzicht auf Feuerwerkskörper und sonstiges offenes Feuer.*

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

*Wild, Wildpilze,, 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.*

Hofgut Ruppertsberg
Obergasse 2
67152 Ruppertsberg
dashofgut.com