



À la Carte

Rohmilchbutter Maître Antony 2

Kännchen griechisches Olivenöl 3

Antipasti 10

Dose spanische Sardinen *a la antigua* 10

Salami Cacciatore - *Brett & Messer* 16

Affinierter Rohmilchkäse Maître JF Antony - *Brett* 22

Charcuterie - *Brett* 22

Ziegenfrischkäse mit grünem Olivenöl 14

Stichelton Fermier Maître Antony mit Selleriesalat & Pfälzer Trüffeln 18

Sautierte Nüsschen aus Rehfilet, Rapunzel & Baumpilze 22

Roastbeeftranchen, Gemüse-Meerrettichvinaigrette & Brotsalat 24

Terrine du Chef mit Kürbischutney 16

Pfälzer Feldsalat mit Sauerrahmvinaigrette & Croûtons

Gereifte Schwarze Nüsse 14

Kürbissuppe mit Sauerrahm & steirischem Kernöl 12

Warmer Salat von junger Roter Bete mit Petersilie & Rapskernöl 12

Möhren, geschmort wie Ossobuco, Gemüsejus

Bärenbrunner Ei & Thymiancroûton 29

Traditionelle Hechtklöße mit Hummerbisque & Spinat 32

Rinderfiletgeschnetztes mit Dr. Filips Pilzen

Rahmsauce & Spätzle 39

Hohenloher Lammrücken mit Knoblauch-Petersilienjus

Winterlauch & Bratkartoffeln 50

Geschmorte Entengalantine

Pflaumenjus, Rahmkraut & Kartoffelknödel 44



Menu

Réflexion

Nur für die Gesamtheit des Tisches

Rohmilchbutter Maître Antony & Meersalz
Grünes Olivenöl

Joie de Partager

[Aus Freude am Teilen]

*Eine Wanderung durch die Hofgut Gerichte,
die Saison und die Region in kleinen Gerichten in die Mitte des Tisches*

Poisson du Jour

[Fisch des Tages - Rheinfang]

oder

Rehrücken & Wacholderkruste

Berberitzenjus & Baumpilze

Rieslingeis Dr. Bürklin-Wolf

Duftapfelkompott & Knusperstreusel

oder

Affinierte Käse

[Maître JF Antony]

Menu 95



Accompagnement

[Begleitung]

Drei Weine 30

[Nachorder berechnen wir glasweise.]



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

Der Rohmilchkäse von Maître JF Antony stammt von ausgesuchten, kleinen Höfen, die meist nicht bio-zertifiziert sind.

*Über die wenigen Ausnahmen, von ausgesuchten Fischern, aus Wildsammlungen und kleinbäuerlichen Betrieben, geben wir Ihnen gerne
Auskunft.*

Wir bitten Sie, auf den Gebrauch von Medien, insbesondere mit Tonabgabe, zu verzichten.

Für Informationen bezüglich Allergenen dürfen Sie sich gerne an unser Serviceteam wenden.

Wir akzeptieren keine Tiere im Restaurant.



Titelbild

„Hofgut im Winter“

Angefertigt von Lutz Bräutigam für das Hofgut Ruppertsberg



Je nach Verfügbarkeit können die Gerichte variieren.