



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
Affinerter 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
Rinderfiletgeschnetzeltes mit Dr. Filips Pilzen
Rahmsauce & Spätzle 39
Hohenloher Lammrücken mit Knoblauch-Petersilienjus
Winterlauch & Bratkartoffeln 50
Geschmorte Entengalantine
Pflaumenjus, Rahmkraut & Kartoffelknödel 44



Menu

Réfléction

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.