



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

Roastbeeftranchen, Gemüse-Meerrettichvinaigrette & Brotsalat 24

Terrine du Chef mit Kürbischutney 16

Pfälzer Feldsalat mit Sauerrahmvinaigrette & Croûtons

Gereifte Schwarze Nüsse 14

Überbackene Zwiebelsuppe *wie in den Pariser Hallen* 12

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

Rinderfiletgeschnetztes mit Dr. Filips Pilzen
Rahmsauce & Spätzle 39

Suprême vom Schwarzfederhuhn mit Petersilie & Kapern
Winterlauch & Tagliatelle 39

Loup de Mer aus dem Ingwerdampf
Orangenbutter & Selleriepüree 49

Konfiertes Lachsfilet mit Hummerbisque
Spinat & Haselnussrisotto 29



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

Hohenloher Rinderrücken

Rosmarinjus & Dr. Filips Pilze

Rieslingeis Dr. Bürklin-Wolf

Duftapfelkompott & Knusperstreusel

oder

Affinierte Käse

[Maître JF Antony]

Menu 90



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. Die Schwarzfedernhühner stammen aus Qualitätsbetrieben in Frankreich und sind nicht bio-zertifiziert.*

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.