



Herbstkarte Vorspeisen

Warmer Salat von junger Roter Bete , Petersilie & Rapskernöl	12 €
Ein mariniertes Kopfsalat	14 €
Romanasalatherz , Apfelvinaigrette & Comté Grande Garde	16 €
Gesalzene Pellkartoffel , Munster d'Alsace & Kümmelvinaigrette	16 €
Geschmorter Spitzkohl & Gruyère de Garde – 2 Jahre gereift	18 €
Dr. Filips Pilze & Fenchelsaat, Olivenöl & Zitrone	18 €
Gratinierter Ziegenfrischkäse Pfälzer Kastanienhonig & Herbstsalat	20 €
Dose bretonische Sardinen – <i>Belle-Iloise Quiberon</i>	10 €
Lauwarm mariniertes Lachsfilet & Olivenöl Junger Knoblauch, wildes Fenchelkraut	24 €
Französische Landterrinen mit Kürbischutney	16 €
Roastbeefsalat & Apfel Endivie, Röstbrot & Schmorzwiebeln	24 €
Variation von Vorspeisen – ab 4 Personen <i>nur tischweise</i>	35 € p.P.

*Alle Zutaten außer den unten genannten stammen aus ökologischer Landwirtschaft und Erzeugung, DE-ÖKO-006.
Die Käse Gruyère, Comté und Munster stammen vom renommierten Affineur Maître JF Antony.
Diese stammen von ausgesuchten, kleinen Höfen, die meist nicht bio-zertifiziert sind.*

Herbstkarte Hauptgerichte

Dr. Filips Pilze im Kräuterrahm	34 €
Spitzkraut & Spinat-Semmelknödel	
Tarte von geschmorten jungen Zwiebeln	32 €
Rote Bete, Kümmelsahne & Graubündner Bergkäse	
Cordon Bleu vom Hällischen Landschwein	39 €
mit Gruyère & Kartoffel-Endiviensalat mit Bärenbrunner Ei	
Rückensteak vom Hohenloher Rind mit Knoblauchkruste	45 €
Portweinjus, Wurzelpetersilie & Bratkartoffeln	
Gebratenes Filet vom Rheinwels	29 €
Balsamico-Rahmlinsengemüse	
Lachsfilet mit Petersilien-Verjusbutter	36 €
Chicorée & Kartoffelmousseline	



Herbstkarte Nachspeisen

Ruppertsberger Haselnusswölkchen	4 €
Crème Brûlée	10 €
Warmer Apfelstrudel	10 €
Apfelsorbet & Apfelbrand	10 €
Dr. Bürklin-Wolf Rieslingeis	10 €
Warmer Milchrahmschmarr'n – 2 Personen	12 €
Heimisches Apfelmus mit Vanilleeis	15 €
Affinierter Rohmilchkäse Maître JF Antony – vom Wagen	26 €





Menüs

Servieren wir gerne auf Vorbestellung ab 2 Personen



Alle Zutaten außer den unten genannten 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.

Der Rheinwels stammt aus Wildfang und ist damit nicht bio-zertifizierbar.

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

Wir bitten Sie, aus Rücksicht auf Ihre Mitmenschen, auf den Einsatz von Mediengeräten im Restaurant zu verzichten.



Titelbild

„Der Koch im Garten“

Angefertigt von Lutz Bräutigam für das Hofgut Ruppertsberg



Je nach Verfügbarkeit können die Gerichte variieren.