



Frühlingskarte Vorspeisen & Snacks

Rohmilchbutter Maître Antony mit Kressebeet	3 € + 4 €
Kännchen griechisches Olivenöl	3 €
Antipasti	10 €
Radieschen, Rohmilchbutter & Luisenhaller Tiefensalz	10 €
Bunte Blattsalate, Hofgut-Kräuter & Balsamicovinaigrette	12 €
Warmer Salat von junger Roter Bete mit Petersilie & Rapskernöl	12 €
Dr. Filips Pilze mit Fenchelsaat, Olivenöl & Zitrone mit gezupftem Lachsfilet	18 € + 8 €
Ziegenfrischkäse mit grünem Olivenöl	14 €
Gesalzene Pellkartoffel, Munster d'Alsace & Kümmelvinaigrette	16 €
Affinierter Rohmilchkäse Maître JF Antony - <i>Brett</i>	22 €
Italienische Salami <i>Cacciatore</i> am Stück [ca. 150g] - <i>Brett & Messer</i>	16 €
Schinken & Salami - <i>Brett</i>	22 €
Kaltes Hohenloher Roastbeef Meerrettich - Crème Fraiche - <i>Brett</i>	24 €
Dose spanische Sardinen <i>a la antigua</i>	10 €
Landterriner mit Kürbischutney	16 €
Wurstsalat mit Gruyère de Garde [2 Jahre] & Brot	18 €
Variation von Vorspeisen - <i>nur tischweise</i>	35 € p.P.

Frühlingskarte Hauptgerichte

Dr. Filips Pilze im Kräuter-Olivenölsud	34 €
Gabelkartoffel & Graubündner Bergkäse	
Cordon Bleu vom Hällischen Landschwein	39 €
mit Gruyère & Karoffel-Radieschensalat	
Geschmorte Roulade vom Hohenloher Rind	39 €
Marktgemüse & Kartoffel-Möhrenstampf	
Traditionelle Klöße vom Altrheinhecht aus dem Ofen	32 €
Hummersauce & Spinat	
Filet vom Rheinzander mit Petersilienkruste	45 €
Schalotten-Beurre Blanc & Möhrenjulienne	



Menüs

Servieren wir gerne auf Vorbestellung ab 2 Personen



Nachspeisen

Ruppertsberger Haselnusswölkchen	4 €
Crème Brûlée	10 €
Erdbeeren mit Sahne und Mandelkrokant	14 €
Warmer Apfelstrudel	10 €
Warmer Milchrahmschmarr'n - 2 Personen	12 €
Dr. Bürklin-Wolf Rieslingeis	10 €
Affinierter Rohmilchkäse Maître JF Antony - vom Wagen	26 €



*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.*

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



*Titelbild
„Der Koch im Garten“
Angefertigt von Lutz Bräutigam für das Hofgut Ruppertsberg*



Je nach Verfügbarkeit können die Gerichte variieren.