



Vorspeisen & Snacks

Antipasti –	10 €
<i>verschiedene Oliven, getrocknete Tomaten, Artischockenherzen</i>	
Saisonales Gemüse & Kiefernsprossmayonnaise	16 €
<i>Geschmort, gebraten, gedämpft – gerne zum Teilen</i>	
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 Fenchel, Olivenöl & Zitrone	18 €
mit gezupftem Lachsfilet	+ 8 €
Ziegenfrischkäse mit grünem Olivenöl	14 €
Gesalzene Pellkartoffel, Munster d’Alsace & Kümmelvinaigrette	16 €
Italienische Salami	16 €
<i>Cacciatore am Stück [ca. 150g] - Brett & Messer</i>	
Schinken & Salami - Brett	22 €
Kaltes Hohenloher Roastbeef	24 €
<i>Meerrettich - Crème Fraiche - Brett</i>	
Dose spanische Sardinen	10 €
Landterriner mit Kürbischutney	16 €
Wurstsalat mit Gruyère de Garde [2 Jahre] & Brot	18 €
Variation von Vorspeisen - nur tischweise	35 € p.P.

Hauptgerichte

Dr. Filips Pilze im Kräuter-Olivenölsud	34 €	
Gabelkartoffel & Graubündner Bergkäse		
Auberginencreme mit geschmorten Kräutertomaten	29 €	
Junge Zwiebeln & Knoblauch, Feta		
Cordon Bleu vom Hällischen Landschwein	39 €	
mit Gruyère & Karoffel-Gukensalat		
mit Bleu, Schwarzbrotpanade & Kartoffel-Gurkensalat		36 €
Rinderfiletgeschnetztes & Pilze	42 €	
Rosmarin-Senfjus, Schmorzwiebeln & Bratkartoffeln		
Traditionelle Klöße vom Altrheinhecht aus dem Ofen	32 €	
Hummersauce & Spinat		
Lachsfilet mit Petersilien-Zitronenbutter	34 €	
Geschmorte Tomaten & Kartoffelmousseline		



Nachspeisen

Ruppertsberger Haselnusswölkchen	4 €
Crème Brûlée	10 €
Himbeeren mit Sahne und Mandelkrokant	16 €
Warmer Apfelstrudel	10 €
Warmer Milchrahmschmarr'n - 2 Personen	12 €
Dr. Bürklin-Wolf Rieslingeis	10 €
Affinierter Rohmilchkäse Maître JF Antony - vom Wagen	26 €





Menüs

Servieren wir gerne auf Vorbestellung ab 2 Personen



*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.