

## 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
"Stichelton" Blauschimmelkäse mit Selleriesalat & Pfälzer Trüffeln 18 Kaltes Roastbeef & Kräutervinaigrette 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
Vegetarisches Möhren-Ossobuco mit Gemüsejus & Semmelknödel 29
Traditionelle Hechtklöße mit Hummerbisque & Spinat 32
Geschmorte Gänsekeule à l'orange Rotkraut & Kartoffelknödel 42



Rinderfiletgeschnetzeltes mit Dr. Filips Pilzen

Rahmsauce & Spätzle 39

## Jahrgang 2025

## Wir heißen Sie herzlich Willkommen zum 19. Traditionellen Gänseessen

im Hofgut Ruppertsberg

Bio-Gänsebraten

[klassisch gefüllt]
Gänsejus
caramellisierte Maronen
Rotkraut & Kartoffelknödel

84 € pro Gast Kinder von 8-14 Jahren 40 € pro Gast Alle Zutaten sind BIO, stammen also aus ökologischer Landwirtschaft und Erzeugung,

Die Gänse stammen vom Bioland Gans-Gut Kucka in Ostrau/Schrebitz. Wir holen die Gänse selbst ab und überzeugen uns jährlich vor Ort von der gewissenhaften Arbeit der Familie Kucka.

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 "Auf einen Gans schönen Abend…!" Angefertigt für das Hofgut-Restaurant von Xaver Mayer aus Landau.



Je nach Verfügbarkeit können die Gerichte varüeren.