



Schlemmerwoche 2023 im Gutshaus Balthasar Ress

VORSPEISEN

Mousse von Frankfurter Grünen Kräutern

Wachtelei | gepickelte Radieschen | Hausbrot
ZEHN EURO

Forellen Stulle

Krustenbrot | geräucherte Forelle aus dem Wispertal | Gurke | Meerrettich | Kaviar
ZWÖLF EURO

Tatar vom Bauernhandkäse

Apfelwein | bunte Zwiebeln | Salzbutter | Sauerteigbrot
ZEHN EURO

Schaumsuppe vom Bruchsaler Stangenspargel

Croutons | Schnittlauch
NEUN EURO

Luftgetrockneter Schinken vom Weiderind

Rettich | Karotte | Estragon | Tramezzini
ZWÖLF EURO

Lauwarmer marinierter Bruchsaler Stangenspargel

Dijon Senf Emulsion | Butterbrösel | Bio-Ei | Schnittlauch
VIERZEHN EURO

HAUPTSPEISEN

Forelle Müllerin Art

Babyspinat | Risleé Kartoffelchen | Rieslingschaum
ZWEIUNDZWANZIG EURO

Coq au Apfelwein

Perlzwiebeln | Wurzelgemüse | Kartoffelstampf
NEUNZEHN EURO

Hausgemachte Bandnudeln

Kirschtomaten | bunter Spargel | Rohmilchkäse | Rieslingrahm
ZWANZIG EURO



Schlemmerwoche 2023 im Gutshaus Balthasar Ress

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratene Tranchen vom Weiderind

Bruchsaler Stangenspargel | Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffeln
 ACHTUNDZWANZIG EURO

Knusperbauch vom Strohschwein

Weizenrisotto | geschmolzen Zwiebeln | Bohnen
 VIERUNDZWANZIG EURO

Wildbratwurst vom Taunuskamm

Rahm-Kohlrabi | Nussbutter-Kartoffelstampf | Jus
 ACHTZEHN EURO

Kraut & Rüben

Geschmorte Mairübchen | Aprikosen aus dem letzten Sommer
 Spitzkohl | Ackersegen Kartoffel
 SIEBZEHN EURO

Hausgemacht Maultasche vom Bachsaibling

Erbse | junge Kohlrabi | Eigelbcreme | Beurre Blanc
 SIEBZEHN EURO

DESSERT

Die ersten Erdbeeren

Sauerampferreis | Butterstreusel | Vanilleschaum
 SIEBEN EURO

Crème Brûlée

Tonkabohne | Himbeersorbet
 ACHT EURO

Schokoladenküchlein

Joghurtmousse | Waldbeeren
 SIEBEN EURO