



KNIPSERS
HALBSTÜCK
CHRISTIAN RUBERT

SPEISEKARTE

MEERESFRÜCHTE

Absolut frisch! Die rohen Austern werden serviert mit Pumpernickel, Weißwein-Schalotten und Aioli.

Austern auf Eis

Fine de Claire Poget „Excellence“ | 3 Stück | 16,50 €
Gillardeau | 3 Stück | 18,00 €
Wilde Sylter Royal | 3 Stück | 19,50 €

Austern überbacken

Baby Spinat, Weißwein Schalotten, Sabayone
3 Stück | 19,50 €

Austernplatte »Arcachon«

Austern, Wellhornschnecken, Crevette Rose
12 Stück | 52,00 €

AUS DEM OZEAN

Mehrmals wöchentlich frisch geliefert – von unseren Fischern aus der Bretagne oder vom Fischmarkt aus Paris.

Drei Jakobsmuscheln in der Schale »Gratin«

Champignons, Spinat, Sellerie, Kartoffel-Liebstöckel
25,50 €
1 Stück als Vorspeise 11,00 €

Gambas, Miesmuscheln und Pulpo

Bandnudeln, Staudensellerie, Kirschtomaten,
Oliven, Parmesan
29,00 €

Bretonischer Wildfang Fisch »Petit Bateaux«

Gegrillt auf der Teppanyaki Platte, Légumes du jour,
Tagespreis – wir beraten sie gerne!

VORSPEISEN

Raffinierte »Starter«, die Lust auf mehr machen...

Paté en croute au Foie Gras

Feldsalat, Apfel, Beete in Honig glaciert
29,00 €

Eiswoog Lachsforelle »Graved«

Wintergemüse Relish, Käse-Meerrettich Kuchen
24,00 €

VEGETARISCH

Vegetarische Köstlichkeiten, vielseitig und voller Raffinesse

Saisongemüse »Vinaigrette«

Chicorée und Feldsalat, pochierte Birnen, Walnüsse
18,50 €

Maronen Risotto

Kürbis, gebratener Wirsing, Zwiebelchips.
24,00 €

Gratinierter Chicoree mit Bergkäse aus der Savoie

Gemüseallerlei, Chicoréesalat mit Walnüssen
26,00 €

AUS DEM DRY AGER

Fleisch bester Qualität, am Knochen gereift. Garstufe nach ihrer Wahl. Gebraten auf der Teppanyaki Platte.

Entrecôte »Rib Eye« (ca. 250 g.)

»Café de Paris« Butter, Gemüse vom Grill, Schloßkartoffeln
39,00 €

Rinderfilet* vom irischen Weidebullen (ca. 180 g.)

grüne Pfeffersoße, Gemüse, Schloßkartoffeln
42,50 €

*als Rossini mit gebratener Foie Gras
und Calvados-Apfelsoße

54,00 €

SIGNATURE

*Christian's Ruberts absolute Klassiker.
Perfektioniert bis ins letzte Detail.*

Christian's Fischsuppe »Facon Bouillabaisse«

mit Fischfilet, Knoblauchcroutons und Sauce Rouille
als Vorspeise | 24,00 €

als Hauptgericht mit fünf verschiedenen
Fischsorten »à Part« serviert | 42,00 €

Pfälzer Wildravioli »Raviowild«

Waldpilz-Bouillon-Minestrone, Parmesan Croutons
als Vorspeise | 19,00 €
als Hauptgericht | 26,00 €

STARKE STÜCKCHEN

*Die »starken Stückchen« – Klassiker, die jeder mag.
Modern interpretiert – klassisch inspiriert.*

Halbstück »Wiener« Kalbsschnitzel

Raabs Brot-Panade, Kartoffelsalat
26,50 €

Perlhuhnbrust

Gemüse, Champignons, Spätzle, Rieslingsoße
28,50 €

Kalbskotelett

Thymianjus und Trockentomaten,
Bandnudeln und Gemüse
38,00 €

»Choucroute Méditerranée«

Elsässer Sauerkraut mit Speck

Edelfisch-Filet, Weißweinssoße, Salzkartoffeln
27,50 €

DESSERT

Valrhona Schokoladen Törtchen

Kürbiskernöl Eis, Karamell Krokant
(frisch gebacken ca. 20 Minuten Wartezeit)

16,50 €

Grießknödel im Nussbutter

Mascarpone, Orange & Kumquat, Blutorangen-Sorbet

15,00 €

Tarte Maison

Wir backen täglich eine Tarte Maison für Sie

- saisonal belegt - nach Lust & Laune

unserer Patissière

Natur | 9,00 €

mit hausgemachtem Tahiti-Vanille Eis | 12,00 €

mit Eis und geschlagener Sahne aus der Normandie

14,00 €

Käse Auswahl

von unserem Reifmeister Monsieur Antony

mit Salzbutter aus der Normandie und Obstkompott

3 Sorten | 12,00 €

5 Sorten | 18,00 €

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Kaffeerösterei „Alte Kellerei“ Neuleiningen

Espresso 3,10 €

Caffè Americano 3,40 €

Cappucino 4,50 €

DIGESTIV 2cl

Distillerie Artisanale Hagmeyer – Balbronn / Elsass

Traditionnelle

Quetsch d'Alsace 6,50 €

Mirabelle d'Alsace 6,50 €

Kirsch d'Alsace 6,50 €

Poire Williams de Balbronn 6,50 €

Framboise d'Alsace 7,50 €

Gourmand

Vielle Prune 8,50 €

Coing 8,50 €

Marc de Gewürztraminer d'Alsace 8,50 €

Gingembre 7,50 €

Destillerie Achim Lingenfelder – Großkarlbach

Williams Birnen 7,50 €

Syrah Trester 8,50 €

Gelber Orleans Trester 8,50 €

Vogelbeere 8,50 €

XO Riesling Eisweinbrand 10,50 €

Brennerei Rochelt – Tirol / Österreich

Klassiker

Gravensteiner Apfel 14,50 €

Wachauer Marille 14,50 €

Williams Birne 16,50 €

Raritäten

Schwarzer Ribisel 16,50 €

Waldhimbeere 21,50 €

Schnapscuvee

Inntaler 16,50 €