



LES DEUX
DIENSTBACH



Bienvenue chez Les deux
et bonne dégustation vous
souhaite Jéjé et toute l'équipe



**LES DEUX
DIENSTBACH**

Entrées

Variation d'Asperges

Grüner & weißer Spargel vom Spargelhof Müller | Nussbutter
Crème Vichyssoise

Le ciel et la terre

gebratene Blutwurst von unserem Lieblings Monsieur Franz Keller
Calvados | Apfel | Kartoffelstampf

Poisson omble

gebeizter Saibling von der Lüneburger Heide | Dill | Rettich | Gurke

Oeuf fermier de printemps

Gebackenes Freilandei | Ragout vom Spargel vom Spargelhof Müller
Kerbel | Estragon



J. J. J.



Plats principaux

Spargelrisotto

Grüner Spargel vom Spargelhof Müller | Zitronensauce | Bärlauch

Truite du Rheingau

confierte Wisperforelle | Dashi | Miso | Erbse | Kimchi vom Pak Choi

Poulet noir fermier Label Rouge

Schwarzfederhuhn Freiland | Thymianjus | Aubergine
grüner Spargel vom Spargelhof Müller
eingelegte Paprika | Artischocke | Basilikum

Entrecôte vom Wagyu

Café de Paris Butter | Pomme de terre | Variation von der grünen Bohne



Jéjé



Fromage et desserts

Fromage vom Käsewagen

französische Käsespezialitäten Fromagerie Tourrette

Vive le rhubarbe

Rhabarber | Chocolat blanc Original Beans | Mascarpone | Minze | Limette

Mousse au chocolat Original Beans Virunga 70%

Crumble au chocolat | Grand Marnier | Kumquat | Macadamia

3-Gang 90 4-Gang 105 5-Gang 120 6-Gang 130

Entrecôte Aufpreis 12

Weinbegleitung: Tour de France und eine Auswahl aus Gunters Keller

3-Gang 36 4-Gang 48 5-Gang 60 6-Gang 72





**LES DEUX
DIENSTBACH**

MERCI BEAUCOUP ET Á BIENTÔT!



Sonntagmittag 5. Mai geöffnet
À la carte

Reservierung direkt bei uns möglich.
Wir freuen uns auf sie!

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an uns.
Preise in Euro inkl. MwSt.