



LES DEUX
DIENSTBACH



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



Le Bienvenue

Brioche et pain de campagne fait maison | Beurre salé
Schnittlauchcrème

Tartelette mit Steckrübe, Miso & Apfel
Krustade mit Champignon & Kartoffelcrème
Fischpraline vom bretonischen Wildfang Wolfsbarsch mit
Meerrettich & Kohlrabi-Öl

Entrées

Pâté aux champignons

Champignon | Cognac | Rote Bete | Poivre vert
Cashewkerne | Brioche-Chip

2017 Gewurztraminer Réserve Domaine Trimbach-Alsace

Oeuf fermier

Gebackenes Freilandei | Variété vom Lauch | Gruyère d'Alpage
Beurre Rouge

2021 Rosé Fumé Pinot Noir, Weingut Künstler-Rheingau

Ravioles de homard breton

Bretonischer blauer Hummer | Fenchel | Salzzitrone
Senfblatt | Crème

2022 Chablis Côte de Lechet 1er Cru, Domaine Bernard Defaix-Bourgogne

Tartar de veau

Kalb aus Ternera Gallega Galicien | Schwarzer Knoblauch | Rübchen
Kapern | Knochenmark | Crème fraîche

2016 Kunststück Riesling, Weingut Künstler-Rheingau





Plats principaux

Terrine aux panais

Pastinaken-Terrine | Sauce Caramel-Fisch | Dattel | Mandarine
Rosenkohl | Champagner beurre blanc

2022 Pétrichor, Domaine Clos Thierrière-Vouvray

Rouget Barbet sauvage

Rotbarbe Wildfang aus der Bretagne | Topinambur | Quitte
Tapioka | Sambal

*2019 Collioure Blanc "Armenn"
Domaine Vial Magnères-Roussillon*

Le pigeonneau Excellence Miéral

Taube aus der Bresse Burgund | Butternusskürbis | Grünkohl
Whisky | Pistazie | Cranberry Jus

*2021 Grande Cuvée Terrasses du Larzac
Domaine Mas Laval- Languedoc*

Notre classique

Entrecôte vom Wagyu | Rosmarinjus
Mille-Feuille de pomme de terre | Hommage à la carotte

*2018 Reichstal Spätburgunder GG VDP.GROSSE LAGE
Weingut Künstler-Rheingau*





Fromage et desserts

Fromagerie Tourrette

französische Käsespezialitäten | Chutney de poires | Walnuss

La Cacahuètes

Erdnuss | Hagebutte | Tonkabohne
Valrhona Chocolat Guanaja 70%

Vive la pomme

Boskoop | Nougat | Chili | Rosine

3-Gang 95 4-Gang 110 5-Gang 125 6-Gang 135 7-Gang 150

Hummer Ravioli Aufpreis 8

Entrecôte Aufpreis 12

Weinbegleitung: Tour de France und eine Auswahl aus Gunters Keller

3-Gang 39 4-Gang 52 5-Gang 65 6-Gang 78 7-Gang 90





MERCI BEAUCOUP ET À BIENTÔT!

Sonntagmittag geöffnet

À la carte

Nächster Termin
23. März 2025

Ab 12 Uhr, 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.