



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

Mini gaufre, Champignon & Rote Bete
Krustade mit geräuchertem Lauch & Gruyère d'Alpage
Tartar vom Wagyu, Paprika & Crème fraîche

Entrées

Carottes Vichy

Kumquat | Purple Curry Crème | Miso

2016 Kunststück Riesling, Weingut Künstler-Rheingau

Coquille Saint-Jacques

Handgetauchte Jakobsmuschel aus der Normandie | Blumenkohl
Dill | Sauce Mousseline

2022 Pétrichor, Domaine Clos Thierrière-Vouvray

Truite du Rheingau

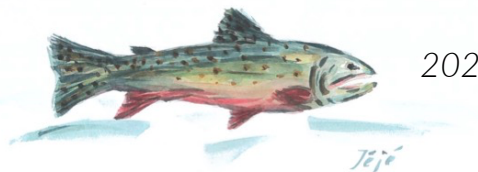
Wisperforelle vom Forellenhof Seitz | Yuzu | Kosho | Chili
schwarzer Rettich | Puntarella

2023 Château Grand Village blanc, Famille Guinaudeau-Bordeaux

Terrine de veau

Kalb aus Ternera Gallega Galicien | Romana | Pommerysenf
Pomme de terre | Schwarzer Périgord Trüffel

2021 Rosé Fumé Pinot Noir, Weingut Künstler-Rheingau





Plats principaux

Terrine aux panais

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

2016 Kunststück Riesling, Weingut Künstler-Rheingau

Sandre sauvage

Confierter Zander | Lardo | Cannellini Bohnen
Safran | Pomme

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

La pintade fermier de Miéral

Freiland Perlhuhn aus dem Burgund | Crème de Cassis
Eltviller Edelpilze | Petersilienwurzel

Entrecôte vom Wagyu

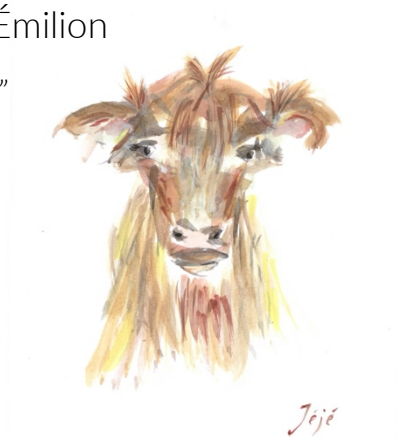
Aufpreis 12

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

Duett vom Spessart Reh

Rosmarinjus | Preiselbeere | Sellerie | Shiso-Blätter
Shinko Blanche Sojasauce von Château Coutet Saint-Émilion

*2020 Collioure Rouge "Les Espérades"
Domaine Vial Magnères-Roussillon*





Fromage et desserts

Fromagerie Tourrette vom Käsewagen

französische Käsespezialitäten präsentiert von Chef de la maison Jéré

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

Terrine de Veau Aufpreis 9

Coquille Saint-Jacques Aufpreis 9

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.