



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

Campignon, Cashewkerne & Rote Bete  
Krustade mit geräuchertem Lauch & Gruyère d'Alpage  
Tartar vom Ternera Gallega Kalb, 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

*2023 Château Grand Village blanc, Famille Guinaudeau-Bordeaux*

### Truite du Rheingau

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

*2020 Marsannier\*\*\*, Weingut Knipser-Pfalz*

### 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 vom Iberico | Cannellini Bohnen  
Safran | Pomme

*2023 Weisser Burgunder "Mineral", Weingut Künstler-Rheingau*

### 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*



### Pas de deux vom Iberico

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

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.