



LES DEUX
DIENSTBACH



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



LE MENU DU CHEF CHRISTIAN AGUILAR

Truite du Rheingau

Wisperforelle vom Forellenhof Seitz | Rettich | Kardamom
Karotte | Brunnenkresse

Croque-Panis

Pastinaken-Schnitte | Dattel | Chili | Rote Bete | Rosmarin

Foie gras de canard fait maison

Nussbutter | Madeira | Pomme

Glace à la bergamote

Bergamot-Sorbet | Joghurt | Lavendel | Ingwer

Cerf du Spessart-La chaîne de montagnes de basse

Spessart-Reh | Jus | Rosenkohl | Marone | Haselnuss

Création du Chef avec la Fromagerie Tournette

Roquefort Artisanal d'Aveyron | Brie de Meaux AOP | Zwetschge

Mariage des fruits

Cassis | Chocolat blanc Original Beans | Szechuanpfeffer
Mandarine

7-Gang 140

Weinbegleitung:

Tour de France und eine Auswahl aus Gunters Keller

7-Gang 90





Pour commencer

Caviar Osietra 30g

House of Caviar & Fine Food
Crème fraîche de Normandie | Blinis fait maison
60

ENTRÉES

Foie gras de canard fait maison

Nussbutter | Madeira | Pomme
Aufpreis 8

*2023 Reichstal Riesling Kabinett
Weingut Künstler-Rheingau*

Truite du Rheingau

Wisperforelle vom Forellenhof Seitz | Rettich | Kardamom
Karotte | Brunnenkresse

*2022 Grüner Veltliner
Weingut Künstler-Rheingau*



Croque-Panais

Pastinaken-Schnitte | Dattel | Chili | Rote Bete | Rosmarin

*2018 Kunststück Riesling
Weingut Künstler-Rheingau*

Poitrine de porc ibérique

Schweinebauch vom Ibérico façon Char Siu
Madeira | Pomme de terre | Lauch

*2024 Rosé fumé Pinot Noir
Weingut Künstler-Rheingau*





PLATS PRINCIPAUX

Célébration de la pomme terre

Kartoffel in ihrer Vielfalt | Junglauch | Gremolata | Citron

*2024 Weissburgunder Mineral
Weingut Künstler-Rheingau*

Le turbot sauvage

Steinbutt Wildfang Bretagne | Topinambur | Dill | Safran
Caviar Osietra
Aufpreis 8

*2021 Rüdesheim Berg Roseneck GG
Weingut Künstler-Rheingau*

Joues de veau de Bavière

Geschmorte Kalbsbäckchen aus Weidehaltung Bayern
Rosmarinjus | Sellerie | Boskoop Apfel

*2023 Hochheimer Stein Spätburgunder
Weingut Künstler-Rheingau*

Pas de deux vom Iberico

Thymianjus | Canenellini Bohne | Piment d'Espelette | Shiso
Kimchi | Rosine

*2018 Hochheim Reichstal Spätburgunder Grosse Lage
Weingut Künstler-Rheingau*





FROMAGE ET DESSERTS

Création du Chef avec la Fromagerie Tourrette

Roquefort Artisanal d'Aveyron | Brie de Meaux AOP | Zwetschge

Mariage des fruits

Cassis | Chocolat blanc Original Beans | Szechuanpfeffer
Mandarine

*2022 Spätlese Pfaffenberg Monopol
Weingut Künstler-Rheingau*

Tarte aux poires

Birnen-Tarte | Grand Marnier | Miel de Normandie
Mandel | Tahiti-Vanille

*2018 Riesling Spätlese Rudesheim Berg Roseneck GG
Weingut Künstler-Rheingau*

3-Gang 95 4-Gang 110 5-Gang 125 6-Gang 140

Weinbegleitung: Eine Auswahl aus Gunters Keller

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

