



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-Panais

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

Agneau de pré-salé et Caille en croûte feuilletée

Duett vom Salzwiesenlamm & der Wachtel Impérial im Blätterteig
Whisky | Cranberry | Cashewkerne

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

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

Tatar de veau

Kalbstatar | Kapern | Consommé
Piment d'Espelette | Crème de Normandie

Aufpreis Caviar Osietra 20

*2024 Rosé Fumé Pinot noir
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*



Jeje



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*

Agneau de pré-salé et Caille en croûte feuilletée

Duett vom Salzwiesenlamm & der Wachtel Impérial im Blätterteig
Whisky | Cranberry | Cashewkerne

*2023 Hochheimer Stein Spätburgunder
Weingut Künstler-Rheingau*

Pas de deux vom Cochon Ibérique

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*

Chocolate crémeux

Chocolat noir Original Beans | Amaranth | Yuzu
Himbeere | Crumble

Graham's Six Grapes Reserve Port

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

