



LES DEUX  
DIENSTBACH



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



**LES DEUX  
DIENSTBACH**

## Entrées

### Chèvre frais

Rote Bete | Birne | Walnuss | Meerrettich  
Honig aus der Normandie | Rovethym Ziegenkäse aus der Provence

### Ris de veau

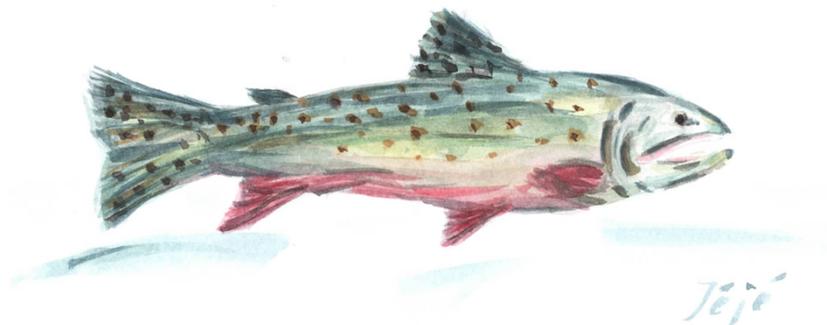
Kalbsbries | Madeira | Echalotte  
Steinpilz | Kartoffelcreme

### Truite du Rheingau

gebeizte Wisperforelle | Kohlrabi | Kräuteressenz | Kardamom

### Oeuf fermier

Gebackenes Freilandeier | Shiitake-Dashi | Rettich | gepuffte Reismudel  
Char-Siu vom Iberico-Speck | Chili





## Plats principaux

### Vive la citrouille

Hokkaido | Wirsing | Amaranth | Beurre blanc

### Bouillabaisse à la façon les deux

Felsenfische Wildfang aus der Bretagne | Fenchel  
Wermut | Sauce Rouille

### Canard de Barbarie "Prince de Dombes"

Mieral Freilandente Label Rouge | Datteljus | Mandarine  
Rosenkohl | Pastinake | Kardamom

### Joue de veau confite

geschmorte Kalbsbäckchen von Donald Russel Hoflieferant der britischen  
Königsfamilie | Knollensellerie | Steckrübe  
Miso | Wacholder

### Notre classique

Entrecôte vom Wagyu | Röstzwiebeljus  
Schwarzwurzel | Quitte | Feldsalat



*Jéjé*



## Fromage et desserts

### Fromagerie Tourrette

französische Käsespezialitäten vom Käsewagen

### La citrouille

Kürbis | Chocolat blanc Original Beans | Kardamom | Zimt

### Poire à la bourguignonne

Rotweibirne | Crème de cassis | Tahiti-Vanille | Chocolat blanc

3-Gang 95   4-Gang 110   5-Gang 125   6-Gang 135   7-Gang 150  
Entrecôte Aufpreis 12

Weinbegleitung: Tour de France und eine Auswahl aus Gunters Keller  
3-Gang 36   4-Gang 48   5-Gang 60   6-Gang 72   7-Gang 84





MERCI BEAUCOUP ET À BIENTÔT!

Sonntagmittag geöffnet

À la carte

Nächster Termin

8. Dezember 2024

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.