



LES DEUX  
DIENSTBACH



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



## Entrées

### Chèvre frais

Gelbe 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 Reismüde  
Char-Siu vom Iberico-Speck | Koriander | Chili





## Plats principaux

### Vive la citrouille

Hokkaido | Wirsing | Amaranth | Beurre blanc

### Bar sauvage Bretagne

gebratener Wolfsbarsch Wildfang Bretagne | Sauce au vin blanc & porto  
Citron | Pastinake | Rote Bete

### Poulet noir fermier Label Rouge

Schwarzfederhuhn Freiland aus dem Burgund | Cranberry-Rosmarin Jus  
Blumenkohl | Piment d'Espelette | Pistazie

### Joue de veau confite

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

### Notre classique

Entrecôte vom Wagyu | frites fait maison | Sauce béarnaise  
Salade de tomates | échalote | Dijonsenf





## 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 120   6-Gang 130  
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





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.