



LES DEUX
DIENSTBACH



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



Entrées

Carottes Vichy

Kumquat | Purple Curry Crème | Miso

2016 Kunststück Riesling, Weingut Künstler-Rheingau

Coquille Saint-Jacques

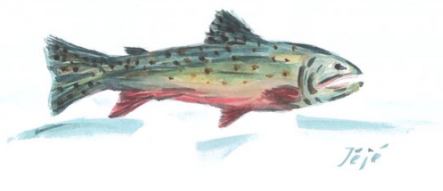
Handgetauchte Jakobsmuschel aus der Normandie | Blumenkohl
Dill | Sauce Mousseline
Aufpreis 8,-

2023 Altaïr, biodynamie, Domaine Mas Amiel-Roussillon

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 | Madeira

2021 Rosé Fumé Pinot Noir, Weingut Künstler-Rheingau



Plats principaux

Chou-rave fumé

Kohlrabi | Jus aux légumes | Kardamom | Schwarzer Knoblauch
Spitzkohl | Reiswein | Chili

2023 Château Grand Village blanc, Famille Guinaudeau-Bordeaux

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

*2022 Hochheimer Stein Spätburgunder trocken
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*



Jéjé



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 rhubarbe

Chocolat Blanc Valrhona | Rhababer | Fromage blanc | Minze

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



Jéré



MERCI BEAUCOUP ET À BIENTÔT!

Sonntagmittag geöffnet

À la carte

Nächster Termin

04. Mai 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.