

Menüvorschläge Winter 2018/2019
Gasthof „Rebstock Stube“

Menü 1

Amuse bouche

Feldsalat mit geröstetem Speck, Ei und Brotcroûtons

*Gebratene Kalbsplätzchen
mit frischen Pilzen
allerlei Gemüse und handgeschabten Spätzle*

Hausgemachtes Sorbet im Glas

Petit Fours

€ 40,00

Menü 2

Amuse bouche

*Winterlicher Salat mit Linsenvinaigrette
und gebratener Wachtelbrust*

Lachssouffle „Auberge de l’Il“ auf Blattspinat und Reis

*Parfait vom Montelimar Nougat
mit eingelegten Schattenmorellen*

Petit Fours

€ 46,00

Menüvorschläge Winter 2018/2019
Gasthof „Rebstock Stube“

Menü 3

Amuse bouche

Badische Festtagsuppe

*Gebratenes Zanderfilet im Kartoffel-Gemüsemantel
Blattspinat und Sauce beurre blanc*

Crème brûlée

Petit Fours

€ 41,00

Menü 4

Amuse bouche

*Hausgeräucherter schottischer Wildlachs
mit knusprigen Kartoffelrösti*

*Gebratenes Rinderfilet
mit Rotwein-Schalotten, glasierte Keniabohnen
und gratinierten Kartoffeln*

Lauwarme Schokoladentarte

Petit Fours

€ 52,00