

## **Herzlich Willkommen!**

Starten Sie Ihren Abend mit einem kleinen Aperitif.  
Wir empfehlen Ihnen unsere hausgemachte „kalte Ente“ - 0,1l / €7,50  
oder ein Glas Riesling Sekt, brut vom Weingut Frey – 0,1l / €7,50

### **Unser Tagesempfehlung**

**3-Gang-Menü „klassisch“ €54,00 / dazu passende Weinbegleitung 3x0,1l - €18,00**  
**5-Gang-Menü „Rhein-Waller“ €64,00 / dazu passende Weinbegleitung 5x0,1l - €30,00**

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Speisen  
eine passende Weinbegleitung, je Glas 0,1l €6,00

#### **Vorspeisen**

**Geröstete Gambas mit Cesar Salad  
und Tomatenvinaigrette** €22,50

**Duett vom Saibling** €18,50  
Tatar und gebraten  
mit Buttermilch und mildem Senfeis

**Vitello Tonnato mit gegrilltem Gemüse** €22,50

**Gänseleberterrine** €23,00  
mit Denzlinger Herzkirschen

**Salat Kalbskopf „Rebstock-Stube“** €18,50

**Büffelmozzarella** €22,00  
mit sonnengereiften Tomaten

#### **Zwischengerichte / Suppe**

**Fischsuppe „nach Art der Bouillabaise“** €15,50  
-als kleine Portion- €12,50

**Gazpacho mit Hummer-Sandwich** €18,50

**Hausgemache Spinattortellini** €19,50  
mit sautierten Pfifferlingen

#### **Dessert**

**Gratin von Denzlinger Beeren** €12,50  
mit hausgemachtem Erdbeersorbet

**Aprikosentarte** €14,50  
mit Butterkeks und Sorbet

#### **Fisch**

**Lachssoufflé „Auberge de l'ill“** €28,00  
mit Blattspinat und Reis  
-als kleine Portion- €26,00

**Hechtklößchen** €24,50  
mit Hummersauce gratiniert  
Blattspinat und Reis  
-als kleine Portion- €22,50

**Gratinierter halber Atlantik-Hummer** €44,00  
mit Safran, Estragon und konfierten Tomaten

#### **Fleisch**

**Medaillon vom Rehrücken** €36,00  
mit kleinen Pfifferlingen, Holunderbeeren  
rotem Spitzkohl und handgeschabten Spätzle

**Kotelett vom Biokalb** €38,00  
mit Auberginenröllchen, gefüllter Zucchini-  
blüte und gebackenem Kalbsbries

**Kalbsleber „Berliner Art“** €26,00  
mit Schnippelbohnen und Kartoffelpüree

**Filet und Bäckle vom Weideochsen** €38,00  
mit Schalottenconfit  
und Kartoffel-Röstzwiebel-Püree

**Allerlei Herzkirschen** €14,50  
mit Esmeralda-Schokolade und Sauerrahmsorbet

**1 Kugel hausgemachtes Eis / Sorbet** €3,50