

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