

Mittagsmenü im Rebstock

Amuse-Bouche

Eisberg | Croutons | Erbse | Pfifferlinge | 14

Hummersuppe | Jakobsmuschel | 18

Geschnetzelte Kalbsleber | Sauer | Bratkartoffeln | 32

Zander / Winzerin | Champagnerkraut | Kartoffel | 34

Auberginenterrine | Ratatouille-Jus | Fregola Sarda | 28

Zwetschge | Gratin | Zimteis | 15

Petit Four

Menü | 3 Gang | 55

Auszüge aus dem á la carte

Vorspeisen

Gamba Kürbis Süß/Sauer Kokos Paprika	26
Gänseleberterrine Birne Walnuss Brioche	34
Bouillabaisse „Rebstock-Stube“	24
Kalbsschwanz Entenleber Topinambur Haselnuss	30

Hauptgang

Perlhuhn - Winzerin Kartoffel Champagnerkraut	36
Lachs-Soufflé „Auberge de l'Il“ Beurre Blanc Spinat Reis	35

Dessert

Mango Passionsfrucht Kokos Schokolade	18
---	----

Als Gedeckpreis inkl. Brot, Butter und Wasserpauschale erlauben wir uns 6€ p.P. zu berechnen
Wir behalten uns vor, ab einer Personenzahl von 6 Gästen eine einheitliche Speisenfolge zu vereinbaren
Alle Preise in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. Bei Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.