

# Mittagsmenü im Rebstock

## Amuse-Bouche

Feldsalat | Croutons | Speck | Traube | Walnuss | 14

Kalbsbries | Rahmspinat | 18

Rinderfilet -Stroganoff- | Rösti | 32

Zander / Winzerin | Champagnerkraut | Kartoffel | 34

Geschmorrtter Sellerie | Pilze | Kartoffel | 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 Allergene wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.