

Vorspeise

Feldsalat | Croutons | Speck | Trauben | Walnuss 15

Gänseleberterrinen | Birne | Walnuss | Brioche 34

Gamba | Kürbis | Süß/Sauer | Kokos | Paprika 26

Kürbis | Ziegenkäse | Marone 24

Zwischengänge

Bouillabaisse „Rebstock-Stube“ 24

Kalbsschwanz | Entenleber | Topinambur | Haselnuss 30

Hauptgang

Lachs-Soufflé „Auberge de l'Il“ Beurre Blanc Spinat Reis	35
Heilbutt Steinpilze Lauch Fregola Sarda	46
Sellerie Steinpilze Kartoffel Haselnuss Lauch	35
Reh Haxe / Rücken Sellerie Rotkohl Schupfnudeln	42
Perlhuhn - Winzerin Kartoffel Champagnerkraut	36
<i>Für 2 Personen</i>	
Chateaubriand Bernaise Bohnen Kartoffelterrinen	p.P. 42

Dessert

Birne Vanille Salzkaramell	15
Zwetschge Gratin Zimteis	15
Mango Passionsfrucht Kokos Schokolade	18
3 x Käse Brot Butter	16

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.