

Mittagsmenü im Rebstock

Amuse-Bouche

Feldsalat | Croutons | Speck | Traube | Walnuss | 15

Kartoffeltörtchen | gebeizter Lachs | Schnittlauch | 15

Filetspitzen | Pfeffersauce | Spätzle | 34

Adlerfisch | Zitrone | Kapern | Graupenrisotto | 34

Kichererbse | Karotte | Nussbutter | 28

Frenchtoast | Vanille | Zimteis | 15

Petit Four

Menü | 3 Gang | 55

Auszüge aus dem á la carte

Vorspeisen

Hummer Bouhotmuschel Couscous Pomelo	35
Gänseleberterrine Feige Walnuss Brioche	35
Bouillabaisse „Rebstock-Stube“	20

Hauptgang

Short-Rib Polentariegel Spitzkohl	40
Seezunge Blumenkohl Kartoffel Schnittlauch	45

Dessert

Peche Haeberlin	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.