

## **Vorspeise**

Feldsalat   Croutons   Speck   Trauben   Walnuss	15
Gänseleberterrine   Feige   Walnuss   Brioche	35
Hummer   Bouchothmuschel   Couscous   Pomelo	35
Schwarzwurzel   Haselnuss   Eigelb   Perigord-Trüffel	30

## **Zwischengänge**

Bouillabaisse „Rebstock-Stube“	20
Jakobsmuschel   Chicorée   Zitrusnage	25
Kalb   Brotsalat   Paprika   Zwiebel	25

## Hauptgang

Seezunge   Blumenkohl   Kartoffel   Schnittlauch	45
Adlerfisch   Sauce Choron   Graupen   Ratatouillestrudel	40
Karotte   Kichererbse   Quinoa   Nussbutter	35
Hirschmedaillon   Pistazie   Rosenkohl   Kartoffelmacaire	45
Short-Rib   Polentariegel   Spitzkohl	40
<i>Für 2 Personen</i> Kalbskotelett   Kaiserröllchen Kräuterspätzle	p.P. 45

## Dessert

Kirsche   Karamell   Dulcey Schokolade	15
Peche Haeberlin	18
Frenchtoast   Vanille   Zimteis	13
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.