

Vorspeise

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

Zwischengänge

Bouillabaisse „Rebstock-Stube“	20
rote Beete Humus Ziegenkäse	25
Perlhuhn Brokkoli Paprika Zwiebel	25

Hauptgang

ganze Seezunge für 2 Personen Zitrone konfierte Tomaten Kapern Babyspinat Butterkartoffeln	p. Pers.46
Seeteufel Carbonara Brokkoli Kartoffelgnocchi	46
Lachsouflè Auberge de Ill Beurre Blanc Spinat Reis	38
Hirschmedaillon Pistazie Rosenkohl Kartoffelmacaire	45
Kalbsfilet Perigord-Trüffel Spitzkohl Kartoffelravioli dazu gebratene Gänseleber	46 6
gratinierte Kartoffelravioli Culurgiones Spinat Mascarpone	32

Dessert

Kirsche Karamell Dulcey Schokolade	15
Peche Haeberlin	18
Banane Vanille Schokolade	16
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.