

Menu du Jour

Amuse-Bouche

Kopfsalat | Parmesan | Tomate | Radieschen | 15

Räuchersuppe | Lachs | Schnittlauch | 10

Tatar vom Kalbsfilet | Rösti | Sauerrahm | 16

Spargel | Hollandaise | Kartoffel oder Kratzete | 30

gemischter Schinken | 10

Zanderfiel | 15

Kalbschnitzel | 15

Lachssoufflé | Beurre Blanc | Spinat | Reis | 36

Roastbeef | Zwiebel – Senfkruste | Spätzle | 34

Rahm-Gries-Strudel | Rhabarber | Vanille | 16

Petit Four

Menü | 3 Gang | 55

Auszüge aus dem á la carte

Vorspeisen

Gänseleberterrinen Rhabarber Pfefferkaramell Brioche	35
Räucherlachs Sauerampfer weißer Spargel	28
Bouillabaisse „Rebstock-Stube“	20

Hauptgang

Kalbsfilet weißer Spargel Polenta	46
Ganze Seezunge für 2 Personen Zitrone Tomaten Kapern Babyspinat Butterkartoffeln	p. Pers. 46

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.