

# Speisenkarte

## Vorspeisen

Räucherlachs   Kohlrabi   Spargel   Kräuter	26
Bouillabaisse „Rebstock-Stube“	20
Kalbstatar   Kartoffel   Ei   Senfsaat   Kapern	28

## Hauptgänge

Ganze Seezunge für 2 Personen   Hollandaise   Spargel   Butterkartoffeln	p. Pers.46
Maibock   Rote Beete   Kirsche   Polenta	36

## Dessert

Gratin Erdbeere   Rhabarber   Vanille	15
---------------------------------------	----

# Rebstockmenü

## Amuse-Bouche

Gänseleberterrine | Hollunder | Brioche

Heilbutt | Gamba | Bouillabaisse

Perlhuhn | Risotto | Erbse | Pfifferlinge

Schmandtörtchen | Himbeere | Joghurt

## Petit Four

99

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