

## 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

*Zanderfilet* | 15

*Kalbschnitzel* | 15

Zander | Kapern | Zitrone | Tomate | Kartoffel | Spinat | 36

Perlhuhn | Pfifferlinge | Risotto | Erbse | 32

---

Rahm-Gries-Strudel | Rhabarber | Vanille | 16

### Petit Four

Menü | 3 Gang | 55

## Auszüge aus dem á la carte

### Vorspeisen

Gänseleberterrine   Hollunder   Brioche	35
Räucherlachs   Kohlrabi   Spargel   Kräuter	26
Bouillabaisse „Rebstock-Stube“	20

### Hauptgang

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

### Dessert

Mascarpone   Espresso   Pistazie	14
----------------------------------	----

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 Allergene wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.