

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

Heilbutt | 15

Kalbschnitzel | 15

Lachssoufflé | Beurre Blanc | Spinat | Reis | 34

Perlhuhn | Pfifferlinge | Risotto | Erbse | 32

Rahm-Gries-Strudel | Rhabarber | Vanille | 16

Petit Four

Menü | 3 Gang | 55

Auszüge aus dem á la carte

Vorspeisen

Gänseleberterrinen 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 Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.