

Vorspeise

Kopfsalat Parmesan Tomate Radieschen	18
Ganze Artischocke Vinaigrette	20
Variation vom Blumenkohl Haselnuss	22
Gebeizter Lachs Gurke Sauerrahm Kartoffel	24
Gänseleber „Croque-Monsieur“ Mirabellen	24
Pétoncle „mini Jakobsmuscheln“ Provençal Kartoffelragout	28

Hauptgang

Perlhuhn Pfifferlinge Leipziger-Allerlei Gnocchi	34
Rinderfilet Charlotten Fingermöhren Pommes Williams	44
Heilbutt Meeresfrüchtekruste Kartoffelravioli Bouillabaisse	44
Kartoffelravioli Steinpilze Brokkoli	30

Dessert

Eis Meringe Sahne Kirsche	15
Baba au apricot Vanille	15
3 x Käse Brot Butter	15

Rebstockmenü

Amuse-Bouche

Gebeizter Lachs | Gurke | Sauerrahm | Kartoffel
oder
Gänseleber „Croque-Monsieur“ | Mirabellen

Pétoncle „mini Jakobsmuscheln“ | Provençal | Kartoffelragout

Rinderfilet | Charlotten | Fingermöhren | Pommes Williams

Baba au apricot | Vanille

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.