

Vorspeise

Kopfsalat Parmesan Tomate Radieschen	15
Kürbis Polentaschnitte Käse Herbstsalate	20
1h Ei Steinpilze Rahmspinat Kartoffel	24
Gänseleberterrine Birne Brioche	26
Fischsuppe „Rebstock-Stube“ Crouton Aioli	20
Jakobsmuschel Wasabi Curry Pak Choi	26

Hauptgang

Halber Hummer Gratin Blumenkohl Hummerspätzle	49
Lachssoufflé Beurre Blanc Blattspinat Reis	34
Petersieleinwurzel Serviettenknödel Pfifferlinge	30
Kalbstafelspitz „rosa“ Maultasche Schmorgemüse Kräutervelouté	36
<i>Für 2 Personen</i>	
Rehrücken „Baden-Baden“ Wirsing Pommes Williams Spätzle	p.P. 42

Dessert

Milchreisstrudel Zwetschghe Zimteis	15
Birne Windbeutel Dulce Schokolade Bergamotte	15
3 x Käse Brot Butter	15

Rebstockmenü

Amuse-Bouche

Gänseleberterrine | Birne | Brioche
oder
Kürbis | Polentaschnitte | Käse | Herbstsalate

1h Ei | Steinpilze | Rahmspinat | Kartoffel

Kalbstafelspitz „rosa“ | Maultasche | Schmorgemüse | Kräutervelouté

Birnen | Windbeutel | Dulce Schokolade | Bergamotte

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.