

Menu du Jour

Amuse-Bouche

Feldsalat | Speck | Trauben | Kürbis | Walnüsse | Croutons | 15

Blumenkohlsuppe | 10

Kalbsleber „geröstet“ | Rösti | 30

Hechtklößchen | Blattspinat | Hummersauce | Reis | 36

Tartelette vom Spitzkohl | Seitlinge | Petersilienwurzel | Kräutervelouté | 28

Dessert du Jour | 15

Petit Four

Menü | 3 Gang | 49

Auszüge aus dem á la carte

Vorspeisen

Fischsuppe „Rebstock-Stube“ | Crouton | Aioli 25

Gänseleberterrine | Birne | Brioche 26

Hauptgang

Gans | Brust / Keule | Marone | Rotkohl | Kartoffelknödel 45

Für 2 Personen

Seeteufel | Thunfisch | Sardellen | Kapern | Tomate | Fregola-Sarda p.P. 42

Dessert

Birne | Windbeutel | Dulce Schokolade | Bergamotte 15

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.