

Vorspeise

Feldsalat Speck Trauben Kürbis Walnüsse Croutons	15
Kürbis Polentaschnitte Käse Herbstsalate	20
Gänseleberterriner Birne Brioche	26
Fischsuppe „Rebstock-Stube“ Crouton Aioli	25
Egli „Fish&Chips“ Rahmsauerkraut Rösti Remoulade	24

Hauptgang

Gans Brust / Keule Marone Rotkohl Kartoffelknödel	45
Kalbsfilet Herbst Trüffel Spitzkohltartelette	42
<i>gebratene Gänseleber auf Wunsch</i>	10
Tartelette vom Spitzkohl Seitlinge Petersilienwurzel Kräutervelouté	30
Lachssoufflé Beurre Blanc Blattspinat Reis	34
<i>Für 2 Personen</i>	
Seeteufel Thunfisch Sardellen Kapern Tomate Fregola-Sarda	p.P. 42

Dessert

Gratin Kirsche Sorbet	15
Birne Windbeutel Dulce Schokolade Bergamotte	15
3 x Käse Brot Butter	15

Rebstockmenü

Amuse-Bouche

Gänseleberterrine | Birne | Brioche

oder

Kürbis | Polentaschnitte | Käse | Herbstsalate

Egli „Fish&Chips“ | Rahmsauerkraut | Rösti | Remoulade

Kalbsfilet | Herbst Trüffel | Spitzkohltartelette

Birnen | Windbeutel | Dulce Schokolade | Bergamotte

Petit Four

99

Gänsemenü

Amuse-Bouche

Feldsalat | Speck | Trauben | Kürbis | Walnüsse | Croutons
auf Wunsch mit Gänseleberterrine

Gans | Brust / Keule | Marone | Rotkohl | Kartoffelknödel

Gratin Kirsche | Sorbet

Petit Four

70

78 mit Leber

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.