

Vorspeisen & Zwischengerichte

Feldsalat Speck Trauben Kürbis Walnüsse Croutons	15
Kartoffelravioli weißer Alba Trüffel	46
Gänseleberterrine Birne Brioche	28
Fischsuppe „Rebstock-Stube“ Crouton Aioli	26
Gebeizter Lachs Sauerrahm warme Kartoffel Schnittlauch	26
Dreierlei Karotte Vadouvan Polenta	22

Hauptgang

Gans Brust / Keule Marone Rotkohl Kartoffelknödel	45
Hirschkalbrücken Gewürzkürbis Wirsing Mohn-Gnocchi	45
Rote Beete Mohn-Gnocchi Sellerie Feldsalat	34
Lachssoufflé Beurre Blanc Blattspinat Reis	36
Heilbutt Meeresfrüchtekruste Fregola-Sarda Bouillabaisse	45

Dessert

Gratin Kirsche Sorbet	15
„Pêche Haeberlin“ Weinbergpfirsich Sabayon Vanilleeis	18
3 x Käse Brot Butter	15

Rebstockmenü

Amuse-Bouche

Gebeizter Lachs | Sauerrahm | Schnittlauch

Kartoffelravioli | weißer Alba Trüffel | *

Hirschkalbrücken | Gewürzkürbis | Wirsing | Mohn-Gnocchi

„Pêche Haeberlin“

Petit Four

99

*3g. Weißer Alba Trüffel extra 30€

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.