

## Vorspeisen & Zwischengerichte

Feldsalat   Speck   Trauben   Kürbis   Walnüsse   Croutons	15
Gänseleberterrinen   Pistazie   Brombeere   Brioche	28
Fischsuppe „Rebstock-Stube“   Crouton   Aioli	26
Saibling   Kartoffel   Meerrettich	24
Pulpo   Mango   Papaya   schwarzer Reis	26
Dreierlei Karotte   Vadouvan   Polenta	22

## Hauptgang

Ente für 2 Personen in zwei Gängen	p.P.	46
1. Keule   Sellerie   Feldsalat   Haselnuss		
2. Brust   Wirsing   Pommes Williams   Portwein		
Kalb   Backe/Rücken   Kartoffel   Spitzkohl		44
Rote Beete   Mohn-Gnocchi   Sellerie   Feldsalat		34
Lachsoufflé   Beurre Blanc   Blattspinat   Reis		36
Heilbutt   weißer Trüffel   Schwarzwurzel   Risotto		48

## Dessert

Gratin Kirsche	15
„Pêche Haeberlin“   Weinbergpfirsich   Sabayon   Vanilleeis	18
Sorbet   Exotikragout   Champagnersüppchen	10
3 x Käse   Brot   Butter	15

## Rebstockmenü

Amuse-Bouche

Gänseleberterrine | Pistazie | Brombeere | Brioche

Pulpo | Mango | Papaya

Kalb | Backe/Rücken | Kartoffel | Spitzkohl

Gratin Kirsche

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.