

Vorspeisen & Zwischengerichte

Feldsalat Speck Trauben Kürbis Walnüsse Croutons	15
Gänseleberterrine Rhabarber Pfeffer-Karamell Brioche	30
Kalbskopfsalat „Rebstock-Stube“ Rösti	20
Lauch Morchel Bärlauch Wachtelei	28
Pilzconsommé Rehmautasche Schwarzwurzel	18
Fischsuppe „Rebstock-Stube“ Crouton Aioli	26
Calamari Couscous Ratatouille Vinaigrette	24

Hauptgang

Seezunge für 2 Personen Zitrone Tomate Karper Spinat Butterkartoffeln	p.P.	45
Gratin Edelfische Hummersauce Estragonnudeln		42
Lachssoufflé Blattspinat Reis		36
Kalbsrücken Morchel Sellerie Grießtasche		44
Short-Rib Boeuf-Bourguignon Pommes Dauphine		42
Sellerietasche Morchel Brokkoli Bärlauch		36

Dessert

Dessertteller	22
Gratin Rhabarber Erdbeersorbet	15
Dulce Schokolade Blutorange Mandarine	16
3 x Käse Brot Butter	15

Rebstockmenü

Amuse-Bouche

Gänseleberterrine | Rhabarber | Pfeffer-Karamell | Brioche

oder

Calamari | Couscous | Ratatouille Vinaigrette

Zander | Kräuterstriebele | Belugalinsen

Kalbsrücken | Morchel | Sellerie | Grießtasche

Dessertteller

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.