

Vorspeisen & Zwischengerichte

Kopfsalat Tomate Radieschen	15
Gänseleberterrinen Rhabarber Pfeffer-Karamell Brioche	30
Kalbskopfsalat „Rebstock-Stube“ Rösti	20
Spargel Blumenkohl Jakobsmuschel Guanciale Frühlingskräuter	28
Pulpo Couscous Ratatouille-Vinaigrette	30
Fischsuppe „Rebstock-Stube“ Crouton Aioli	26
Ganze Artischocke Vinaigrette	20

Hauptgang

Lammcarré für 2 Personen	p.P.	38
Cremolata Jus Bohnencassoulet Polenta		
Kalbsfrikassee Spargel Morchel Erbse Nudeln		32
Rinderfilet Schmorzwiebeln Spinat Kartoffelterrinen		42
Zander Buttercroutons Brunnenkresse Bouchotmuscheln Zitronenrisotto		40
Lachssoufflé Blattspinat Reis		36
Spargel Kartoffel oder Kratzete Hollandaise		30
- Gemischter Schinken		10
- Lachsfilet		15
- Wiener Schnitzel		15

Dessert

Griesknödel Rhabarber Topfen	15
Gratin Erdbeere Sorbet	15
Vanille Schoko Banane Kirsche	15
3 x Käse Brot Butter	15

Rebstockmenü

Amuse-Bouche

Gänseleberterrine | Rhabarber | Pfeffer-Karamell | Brioche

oder

Spargel | Blumenkohl | Jakobsmuschel | Guanciale | Frühlingskräuter

Zander | Buttercroutons | Brunnenkresse | Bouchotmuscheln | Zitronenrisotto

Rinderfilet | Schmorzwiebeln | Spinat | Kartoffelterrine

Vanille | Schoko | Banane | 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.