

Vorspeisen & Zwischengerichte

Kopfsalat Tomate Radieschen	15
Gänseleberterrine Rhabarber Pfeffer-Karamell Brioche	35
Kalbskopfsalat „Rebstock-Stube“ Rösti	20
Spargel Blumenkohl Jakobsmuschel Guanciale Frühlingskräuter	28
Pulpo Bohne Tomate	30
Fischsuppe „Rebstock-Stube“ Crouton Aioli	26
Ganze Artischocke Vinaigrette	20

Hauptgang

Lammcarré für 2 Personen Cremolata Jus Bohnencassoulet Polenta	p.P.	38
Kalbsrücken Erbse Spargel Gnocchi Brunnenkresse		40
Wilder Steinbutt an der Gräte gebraten für 2 Personen Weißer Spargel Kartoffelterrine Kräuter-Hollandaise	p.P.	55
Lachssoufflé Blattspinat Reis		36
Spargel Kartoffel oder Kratzete Hollandaise		30
- Gemischter Schinken		10
- Lachsfilet		15
- Wiener Schnitzel		15

Dessert

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

Pulpo | Bohne | Tomate

Kalbsrücken | Erbse | Spargel | Gnocchi | Brunnenkresse

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.