

Vorspeisen & Zwischengerichte

| | |
|---|----|
| Kopfsalat Tomate Radieschen | 15 |
| Gänseleberterrine Kirsche Haselnuss Brioche | 35 |
| Kalbskopfsalat „Rebstock-Stube“ Rösti | 20 |
| Pulpo Tomate Chorizo Burrata Focaccia | 30 |
| Fischsuppe „Rebstock-Stube“ Crouton Aioli | 26 |
| Ganze Artischocke Vinaigrette | 20 |
| Sommergemüse Ratatouille Sommerkräuter | 24 |

Hauptgang

| | |
|--|----------------|
| Stubenküken Brust & Keule wilder Brokkoli Pfifferlinge | 36 |
| Rinderfilet Bohnen zweierlei Saucen Bäckertöpfchen | 46 |
| Wilder Steinbutt an der Gräte gebraten für 2 Personen Spargel Kartoffelterrine Kräuter-Hollandaise | p.P. 55 |
| Hechtklößchen „Rebstock-Stube“ | 36 klein 30 |
| Rochenflügel Zitrone Kaper Artischocke Gnocchi | 42 |
| Blumenkohl Hollunder Mandelbällchen | 28 |

Dessert

| | |
|-----------------------------|----|
| Gratin Kirsche Sorbet | 15 |
| Vanille Schoko Erdbeere | 15 |
| Schmand-Törtchen Himbeere | 15 |
| 3 x Käse Brot Butter | 15 |

Rebstockmenü

Amuse-Bouche

Pulpo | Tomate | Chorizo | Burrata | Focaccia
oder
Gänseleberterrine | Kirsche | Haselnuss | Brioche

Rochenflügel | Zitrone | Kaper | Artischocke | Gnocchi

Stubenküken | Brust & Keule | wilder Brokkoli | Pfifferlinge

Schmand-Törtchen | Himbeere

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.