Vorspeisen & Zwischengerichte

Gänseleberterrine | Birne | Brioche	35
Gebackenes Kalbsbries | gebratene Gänseleber | Linsen | Kartoffel	35
Feldsalat | Kürbis | Traube | Speck | Croutons	15
Heißgeräucherter Stör | La Ratte Kartoffeln | Kaviar | Créme Fraîche	38
Fischsuppe „Rebstock-Stube“	25

Hauptgang

Gans Brust & Keule | Maronen | Apfelrotkohl | Kartoffelknödel	45
Rinderfilet | Charlottenkruste | knusprige Backe | Petersilienwurzel | Brokkoli	45
Lachssoufflé | Beurre Blanc | Spinat | Reis	35
Seezungenfilets | Schwarzwurzel | Kartoffelragout	45
Kartoffelpasta | Weißer Alba Trüffel | wilder Brokkoli	45

Dessert

Valrhonariegel | Cassis | Waldbeeren	20
Crème brûlée | Pfefferananas | Exotik	15
3 x Käse | Brot | Butter	15

Alle Preise in €uro, inkl. gesetzlicher MwSt. Bei Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Rebstockmenü

Amuse-Bouche

Heißgeräucherter Stör | Kartoffeln | Kaviar | Créme Fraîche

Seezungenfilets | Schwarzwurzel | Kartoffelragout

Rinderfilet | Charlottenkruste | knusprige Backe | Petersilienwurzel | Brokkoli

Valrhonariegel | Cassis | Waldbeeren

Petit Four

99

Gänsemenü

Amuse-Bouche

Feldsalat | Kürbis | Traube | Speck | Croutons
-auf Wunsch extra Gänseleber und Brioche | 15

Gans Brust & Keule | Maronen | Apfelrotkohl | Kartoffelknödel

Crème brûlée | Pfefferananas | Exotik

Petit Four

70

Als Gedeckpreis inkl. Brot, Butter und Wasserpauschale erlauben wir uns 6€ p.P. zu berechnen

Ab einer Personenzahl von **6** Leuten bitten wir um eine einheitliche Speisenfolge.

Alle Preise in €uro, inkl. gesetzlicher MwSt. Bei Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.