Gasthaus Rebstock

Menü

Variation vom Lachs

gebeizt – Tartar – confiert - Tataki

19,00€

***

Pot au feu vom Reh

mit Ravioli – Filet - Pfifferlingen

12,00€

***

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Steinpilzen, Rahmwirsing und Kartoffelgnocchi

32,00€ - Menügröße 29,00€

oder

Gebratene Barbarie-Entenbrust

mit Pfifferlingen, Venere-Risotto und Gemüse

32,00€ - Menügröße 29,00€

***

Gefüllte Ricotta-Vanille-Cannolli

mit marinierten Feigen und Cassis-Sorbet

10,00€

oder

Kleine Käsevariation

10,00€

3-Gang Menü: 54,00€

4-Gang Menü: 64,00€

Alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.
Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich.

Gasthaus Rebstock

Menü vegetarisch

Mariniertes Gemüse
mit Gorgonzolacrème und Thymiancroutons
15,00€

***

Kartoffelgnocchi
mit cremigen Steinpilzen
und Rucolapesto
21,50€

***

Gefüllte Ricotta-Vanille-Cannolli
mit marinierten Feigen und Cassis-Sorbet
10,00€
oder
kleine Käse-Variation
10,00€

3-Gang Menü: 42,00€

Alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.
Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich.

Gasthaus Rebstock

Suppen

Rindfleischbrühe mit Flädle	6,80€
Badische Schneckensuppe	8,50€
Pot au feu vom Reh mit Ravioli – Filet – Pfifferlingen	12,00€

Vorspeisen oder kleine Gerichte

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan	14,00€
Marinierte Flusskrebse mit Currysauce und Avocados	15,00€
Ziegenkäse von Monte Ziego in der Sonnenblumenkruste mit Pfifferlingen und kleinem Salatbouqet	16,00€
Weinbergschnecken überbacken mit „Café de Paris“ 6 Stück 12 Stück	 9,50€ 12,50€
Gemischter Beilagensalat	6,80€

Gasthaus Rebstock

Hauptgerichte

Kalbsentrecôte
mit cremigen Steinpilzen,
Gemüse und hausgemachten Spätzle 34,00€
klein 31,00€

Rumpsteak
mit Pfeffersauce, Gemüse und Pontneuf-Kartoffeln 32,00€

Cordon Bleu vom Schwein
mit pommes frites und gemischtem Salatteller 23,50€

Rinderzunge
mit Madeirasauce, Gemüse und hausgemachten Spätzle 23,00€
klein 20,00€

Vegetarisch:

Kartoffel-Gnocchi
mit cremigen Steinpilzen und Rucolapesto 21,50€

Alle Saucen werden ohne Zusätze und Geschmacksverstärker gefertigt.
Für zusätzliche Saucen berechnen wir 2,00€ bis 3,00€.

Die bei der Zubereitung der Speisen verwendeten Olivenöle sind bei uns erhältlich:

Olivenöl	250 ml	12,00 Euro
Rosmarinöl	250 ml.	14,00 Euro
Zitronenöl	250 ml	14,00 Euro

Gasthaus Rebstock

Dessert

Gebackene Apfelravioli
mit Vanille-Krokant-Eis(1) und Calvados-Sahne 11,00€

Sorbetteller mit Früchten 9,50€

Nocino
Vanilleeis(1) , Walnusseis, karamellisierte Walnüsse, Nusslikör und Schlagsahne 9,00€

Eisroulade
mit frischen Früchten 7,00€

Vanilleeis(1)
mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne 8,50€

Kir Royal
2 Kugeln Cassis-Sorbet aufgefüllt mit Sekt 8,00€

Coupe Colonel
3 Kugeln Zitronensorbet und Wodka 8.00€

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 6,00€
mit Sahne 7,00€

(1) – mit Farbstoff