



REBGARTEN, RESTAURANT, FELSENKELLER

Aktuelle Öffnungszeiten,

RESTAURANT
Mi.-Do. & So. 17.00 – 22.00 Uhr

FELSENKELLER
Fr.-Sa. 17.00 – 23.00 Uhr

WARME KÜCHE
Mi.-So 17.00 – 21.30 Uhr

SONNTAG MITTAG RESTAURANT 11.30 – 14.00 UHR

Menüs ab 10 Personen – auch individuell aus einzelnen Menüs zusammenstellbar!

3 Gänge Menü 1

1. Lachstatar auf Avocado- und Gurkenbett mit Wasabisahne & Sojasoße
 2. Lammschulter provencional im Kräutermantel auf niedriger Temperatur gegart mit Gemüsekartoffelstampf, Lammjus & Speckbohnen
 3. **Apfeltarte** mit Sahne, Vanille-Eis & 2cl Prinz
- Preis pro Person 38,50 €

3 Gänge Menü 2

1. Wildkräutersalat an gebratener Gefügelleber mit alter Balsamico-Soße
 2. Kaninchen / Keulen an Morchel-Rahmsoße mit glasierten Karotten & Kräuterbandnudeln
 3. Ofenschlupfer mit Vanille-Schaum
- Preis pro Person 38,00 €

3 Gänge Menü 3

1. gebratene Blutwurst mit lauwarmen Alblinsensalat
 2. Schweinekrustenbraten aus Schulter & Bauch mit Biersoße, Apfelrotkraut & Semmelknödel
 3. Topfenpalatschinken mit Zwetschgenkompott & 2cl Marillenbrand vom Prinz
- Preis pro Person 35,00 €

3 Gänge Menü 4

1. Hausgeräucherter Lachs mit Burrata & dreierlei Melone
 2. Leicht pikant gebratener Pulpo an Tempura-Gemüse
 3. Crème Brûlée mit Beerensorbet & 2cl alte Waldhimbeere vom Prinz
- Preis pro Person 45,00 €

3 Gänge Menü 5 – Vegan

1. Avocado-Gurken-Staudensellerie Tatar mit gebratenem Tofu
 2. Rote-Beete Risotto & Ratatouille mit Falafel & Guacamole
 3. Blaubeeren Cheese-Cake
- Preis pro Person 32,00 €

3 Gänge Menü 6

1. Kürbiscremesuppe mit Safran, Croutons & Garnelen
 2. Stubenküken an Rosmarin-Zitronen-Soße mit Röstkartoffeln
 3. Vanille-Eis mit heißen Himbeeren, Sahne & 2cl Prinz
- Preis pro Person 36,00 €

3 Gänge Menü 7

1. Bohnensalat mit Trüffel & Champions in Sherryessig-Marinade
 2. gefüllte Lammschulter (Keule) im Wiesenkräuter-Heubett
 3. Zitronen-Chili-Ingwer-Sorbet an glasiertem Kürbisragout in Rieslingsoße
- Preis pro Person 45,50 €

3 Gänge Menü 8

1. Dreierlei Versionen vom Kalbshirn Terrine mit gebackenen Kapern & Trüffelvinaigrette
 2. geschmorte Kalbsbacken in Rotweinsauce mit Nussespätzle, Gemüse Majo, Kalbszunge & Kalbskopf mit Maderasauce
 3. Birnentatar an Rotweingelee mit Zitronencreme
- Preis pro Person 46,50 €

3 Gänge Menü 9

1. Hausgemachter Hirschschinken mit Capaccio an Kumquatsragout
 2. Rehragout mit Kroketten an mit Preiselbeer-Cremé & Rotweinsauce, Nussespätzle mit glasierten Bohnen & Rosenkohlpüree
 3. Variationen von der Williamsbirne in Rotwein, gebacken mit in Williams eingelegten Kokos
- Preis pro Person 48,50 €

4 Gänge Menü 1 Vegetarisch

1. Carpaccio von Rote Beete mit Avocado- & Mangotatar
 2. Tofu mit Kräutersalsa & geräucherten Pellkartoffeln
 3. Buchweizen-Dinkelrisotto mit Gemüse & karamellisierten Nüssen
 4. Rotweinbirne mit Vanille-Cremé
- Preis pro Person 45,00 €

4 Gänge Menü 2

1. Lauwarme Kalbszunge mit Salsaverde & sauren grünen Bohnen
 2. Gebackener Kalbskopf paniert mit Senfcreme & Melone
 3. Saure Kalbsnierle & Leber mit Kartoffelrösti
 4. Apfelmöhle mit Vanilleis
- Preis pro Person 45,00 €

4 Gänge Menü 3

1. Rohmariniertes Doradenfilet + Nussbutter an Algen-Fenchelsalat und Knoblauchbrot
 2. Bisquet de homard – Hummerschaumsuppe
 3. Bouillabaisse Krustentiere, Süß – und Saltwasserfisch, Baguette sc. rouille
 4. Blätterteigschnitten mit Himbeercreme/ Crème Brûlée Vanilleis
- Preis pro Person 54,00 €

4 Gänge Menü 4

1. Schweinskopfsülze, Bauernbrot und Röstkartoffeln
 2. Metzelsuppe mit Fadennudeln
 3. Ganzes Spanferkel auf Kartoffelstroh serviert Dips, Folienkartoffel & Krautspätzle
 4. Ofenschlupfer mit Vanillesauce
- Preis pro Person 58,50 €

4 Gänge Menü 5

1. Geflügelleberparfait, Blattsakat an Himbeerdressing
 2. Schneckenragout mit Blätterteigschnitten
 3. Elsässer Schlemmerplatte Lammkeule Kräuterjus – Kartoffelspieße Cog au Vie Riesling
 4. Apfelrose mit Vanillesauce
- Preis pro Person 53,50 €

4 Gänge Menü 6

1. Austern natur/mariniert/überbacken
 2. Artischocken mit Gambas in Cidrecteme/sc. Hollondaise
 3. Kalbskopf in Cidresauce, Fleischplatte Rinderbraten in Rottwein dazu Gratinkartoffeln und Gemüsequiche
 4. Apfeltart
- Preis pro Person 55,00 €
+Krustentiere mit Tagespreis (25,00 €)