

MENÜ:
(Beispielmenü)

BÄRLAUCHSUPPE / KARTOFFELCROUTONS

* * * *

GEBEIZTER LACHS / SAUERRAHM

* * * *

PIKANTES KALBSRAHMGULASCH
GEMÜSE / SPÄTZLE

oder

LACHSFORELLE -MÜLLERIN-
MANDEL / BUTTER / ZITRONE
SPINAT / PETERSILIENKARTOFFELN

oder

KARTOFFEL-GNOCCI / TOMATEN
PINIENKERNE / GRATINIERTER ZIEGENKÄSE -VEGGI-

* * * *

ELSÄSSER EISGUGELHUPF / RUM-ROSINEN

3 Gänge mit Suppe 37⁹⁰ / 3 Gänge mit Vorspeise 39⁹⁰ / 4 Gänge 44⁹⁰



REBENTHOF

HOTEL · RESTAURANT

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 6⁶⁰

FORELLENKLÖSSLE / BLATTSPINAT / SAFRANSAUCE 10⁹⁰

WILDKRÄUTERSALAT / GEHOBELTER BERGKÄSE 9⁹⁰

CARPACCIO VOM RIND 14⁹⁰

HAUPTGERICHTE

POULARDENBRUST / GRÜNER SPARGEL
BÄRLAUCHRISOTTO / SAFRANSAUCE 24⁹⁰

SALATPLATTE / KRÄUTERSAUCE
UND GRATINIERTER ZIEGENKÄSE -VEGGI- 19⁵⁰
ODER MIT GEBRATENER POULARDENBRUST 22⁵⁰

HIRSCHRAGOUT
SEMMELKNÖDEL / PREISELBEERBIRNE 23⁹⁰

RINDERRÜCKENSTEAK
- MEDIUM GEBRATEN -
ZWEIERLEI KRÄUTERBUTTER
GEMÜSE / POMMES FRITES 26⁹⁰



REBENTHOF

HOTEL · RESTAURANT

HAUPTGERICHTE

KABELJAU GEBRATEN / MEERRETTICHKRUSTE
BLATTSPINAT / KARTOFFELN 24⁵⁰

WIENER SCHNITZEL
-aus der Kalbsteakhüfte-
ZITRONE / PREISELBEEREN / POMMES FRITES 24⁵⁰

SPINAT-FRISCHKÄSE-MAULTÄSCHLE
GEMÜSE / BERGKÄSE -VEGGI- 19⁹⁰

ZANDER -IM SALTIMBOCCA STIL-
SCHWARZWÄLDER SCHINKEN / BÄRLAUCH
SPINAT / KARTOFFELN 25⁹⁰

TAFELSPITZ GEKOCHT / WURZELGEMÜSE
SAHNEMEERRETTICH³
PREISELBEERE / KARTOFFELN 22⁹⁰

DESSERTS

KROKANTPARFAIT / HEIDELBEERRAGOUT 8⁴⁰

CREME BRÛLÉE 7⁹⁰

FRUCHTIGE SORBETS / OBSTSALAT
-MANGO, HIMBEERE, PFIRSICH - 8⁹⁰

In allen unseren Speisen können Allergene enthalten sein. Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere
Mitarbeiter Zusatzstoffe: Nitritpökelsalz ² (Schinken-Speck); .Säuerungsmittel Phosphat ³