

Herzlich Willkommen im Landgasthof Rebstock Haltingen

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen
und wünschen Ihnen eine schöne, gesellige Zeit
in unserem Restaurant.



Bei Wünschen, Anregungen oder Fragen steht Ihnen
unser Team gerne zur Verfügung.



EMPFEHLUNG DER SAISON:
PFIFFERLINGSZEIT

VORSPEISEN

Pfifferlingcremesuppe	8,90
In Butter gebratene Pfifferlinge	13,50
Frische Pfifferlinge mit gebratenen Garnelen	17,50

HAUPTGÄNGE

Frische Pfifferlinge in Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle	27,50
Kalbssteak mit sautierten Pfifferlingen und feinen Nudeln	38,50
Cremiges Pfifferlingrisotto	21,50

IMMER SAMSTAGS:

Suppenfleisch mit Bouillongemüse, Meerrettichsauce und Preiselbeeren

Vorspeisen und Salate

Vorspeisen	€
Tagessuppe	5,00
Rinderkraftbrühe mit Nudleinlage	6,50
Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen	7,50
Vitello Tonnato	15,00
Hausgebeizter Lachs mit Avocado, Pommery-Senfsauce und Toast	17,50
Rindertatar mit Wachtelei, Salatbouquet und Toast	16,50
Carpaccio vom Rind mit Balsamico, Olivenöl und Parmesanstreifen	16,50
Apero-Platte für 2 – Salami, Camembert, Appenzeller, Feigensenf, Oliven, getrocknete Tomaten, Kräuterquark, Oberlindenbrot	18,50
Gemischter Beilagensalat mit Sonnenblumenkernen	5,80
 Salate	
Gemischter Salatteller mit gebratenen Champignons	14,50
Caesar Salad – Romanasalat, Parmesan und Kirschtomaten	12,50
mit gebratene Putenstreifen	16,00
mit gebratenen Garnelen	19,50
Salat „Duo“ mit Rösti (Rindfleisch- und Wurstsalat)	18,50

Hauptgänge

€

Vom Kalb

Rebstockgeschnetztes in Cognacrahmsauce (Kalbfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli) mit Rösti	25,50
Wiener Schnitzel mit Pommes-frites	22,00
Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Marktgemüse und Pommes-frites	27,50
Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	24,00
Gschnetzte Kalbsleber sauer oder in Butter mit hausgemachten Spätzle	24,00
Riz Casimir – Kalbsgeschnetztes mit Currysauce, Früchten und Basmatireis	23,50

Vom Rind






Rebstock Burger - Rindfleisch, Edamer, Balsamicozwiebeln, Tomate, Salat, Tomaten-Chutney, Sesam-Thymian Brötchen, Pommes-frites und Coleslaw	21,00
Rosa gebratenes Roastbeef - kalt - mit Sauce Remoulade und gemischten Salaten	22,50
Filetgulasch Stroganoff mit hausgemachten Spätzle	34,50
Filetsteak mit Marktgemüse und Pommes-frites wahlweise mit Pfeffersauce	38,50
oder Sauce béarnaise	39,50

Vom Fisch

€

Matjes „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln	20,00
Gebratenes Zanderfilet mit lauwarmem Tomatensalat und Petersilienkartoffeln	28,50
Eglifilet in Tempura gebacken mit Sauce Remoulade und Salzkartoffeln	28,50
Schottischer Wildlachs in Champagnersauce mit feinen Nudeln	29,50
Gambas al ajillo – gebraten mit Kräutern, Knoblauch und Chili - mit Basmatireis	31,00

Vegetarisch und Vegan

 Rösti Burger - <i>Rösti, Camembert, Tomate, Balsamicozwiebeln, Salat, Preiselbeer-mayonnaise, Sesam-Thymian Brötchen, Pommes-frites und Coleslaw</i>	19,50
 Serviettenknödel mit Pilzragout	16,00
 Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln	16,00
 Steinpilzravioli mit Tomaten-Salbeibutter	13,50
	<i>Vorspeise</i> <i>Hauptgang</i>
 Rosmarinkartoffeln mit mediterranem Gemüse wahlweise mit Kräuterquark (nicht vegan)	17,50

Desserts

	€
Sorbetteller mit Früchten garniert	8,50
Nussparfait mit Früchten	8,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	9,50
Joghurt Panna Cotta auf Himbeerspiegel	8,50
Schweizer Eiscafe	8,50
Affogato – Espresso mit Vanilleeis	5,50
Meringue mit Sahne	6,00
mit Sahne und Eis	7,50
Kugel Sorbet nach Wahl	2,80
Sorbet Colonel mit Winzersekt oder mit Wodka	8,50
Kugel Eis nach Wahl	2,00
zzgl. Sahne	0,50
zzgl. Baileys / Eierlikör	2,50
Coupe Dänemark	8,00