

Rebstock`s TAKE AWAY

Sie erreichen uns telefonisch unter 07621/964960
oder per E-Mail info@rebstock-haltingen.de

VORSPEISE

Tagessuppe	5,00
Rinderkraftbrühe mit Flädle	5,00
Kleiner grüner Salat mit Kürbiskernen	3,50
Kleiner gemischter Salat mit Kürbiskernen	5,00
Nüsslisalat mit Speck und Croutons garniert	8,00
Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen	6,00
Rindertatar mit Salatbouquet und Toast	13,50

HAUPTGANG

VOM KALB

Wiener Schnitzel mit Pommes-frites	20,00
Cordon-bleu vom Kalbsrücken mit Marktgemüse und Pommes-frites	22,00
Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	21,50
Geschnetzelte Kalbsleber sauer oder in Butter mit hausgemachten Spätzle	21,00
Riz Casimir – Kalbsgeschnetzelttes in Currysauce mit Früchten und Basmatireis	21,00

Rebstock`s TAKE AWAY

Sie erreichen uns telefonisch unter 07621/964960
oder per E-Mail info@rebstock-haltingen.de

VOM RIND

Entrecôte mit Kartoffelwedges	29,50
<i>wahlweise als Zwiebelrostbraten</i>	31,00
Rebstock Burger - Rindfleisch, Edamer, Balsamicozwiebeln, Tomate, Salat, Tomaten-Chutney, Sesam- Thymian Brötchen, Kartoffelwedges und Coleslaw	17,50

FISCH

Lachsforelle in Zitronenöl gebraten auf Belugalinsen mit Kartoffeln	25,00
--	-------

WILD

Rehmedaillons „Mirza“ mit sautierten Waldpilzen und hausgemachten Spätzle	32,00
Wildschweinfilet auf Rahmwirsing mit weißer Pfeffersauce und hausgemachten Pommes Williams	30,00
Portion Rotkraut mit Maronen	3,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln	13,00
Hausgemachte Serviettenknödel mit Pilzragout	14,50
Hausgemachte Gnocchi mit Kürbis und Spinat	17,50