

WEIHNACHTEN
im Rebstock



Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie frohe Weihnachten
und einen schönen Aufenthalt bei uns im Rebstock Haltingen.

Am 25. + 26. Dezember 2022 habe Sie 4 Menüs zur Auswahl:

Wild-, Fleisch-, Fisch- und ein vegetarisches Menü.

Eine reguläre Karte haben wir an diesen Tagen nicht.



Guten Apetit!

IHR REBSTOCK-TEAM

Wild-Menü

VORSPEISE



CRÉPINETTE VOM REHFILET
Bouquet vom Wildkräutersalat

HAUPTGANG



GEBRATENE HIRSCHKRONE
serviert mit Preiselbeersauce und
hausgemachtem Kartoffel-Maronenpüree

DESSERT



ROTWEINBIRNE
mit weißer Schokoladenmousse
& Nusskrokant



3-Gang-Menü: 59 €

4-Gang mit Suppe: +6 €
KLARE RINDERKRAFTBRÜHE
mit Markklößchen

Fleisch-Menü

VORSPEISE



NÜSSLISALAT

garniert mit Speck,
Croûtons und Granatapfelkernen

HAUPTGANG



ZARTES KALBSFILET

an Morchelrahmsauce, dazu in Rosmarinbutter
geschwenkte Drillingskartoffeln und Rosenkohl

DESSERT



ROTWEINBIRNE

mit weißer Schokoladenmousse
& Nusskrokant



3-Gang-Menü: 59 €

4-Gang mit Suppe: +6 €

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE
mit Markklößchen

Fisch-Menü

VORSPEISE



ROULADE AUS HAUSGEBEIZTEM LACHS
mit Bouquet vom Wildkräutersalat

HAUPTGANG



STEINBUTT AN BEURRE BLANC
auf schwarzem Risotto,
garniert mit knuspriger Gemüsegarnitur
und Orangen-Karotten-Crème

DESSERT



APFEL-CRÈME BRÛLÉE
serviert mit feinem Apfelchutney



3-Gang-Menü: 59 €

4-Gang mit Suppe: +6 €
Kürbis-Orangen-Süppchen
garniert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Vegetarisches Menü

VORSPEISE



GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
auf Glühweifeige

HAUPTGANG



HAUSGEMACHTE KARTOFFELKNÖDEL
mit Pilz-Maronen-, Rotkraut- und Brotwürfelfüllung,
auf vegetarischer Gravy, serviert mit glasierten
Navetten, Karotten und Rosenkohl

DESSERT



APFEL-CRÈME BRÛLÉE
serviert mit feinem Apfelchutney



3-Gang-Menü: 45 €

4-Gang mit Suppe: +6 €
Kürbis-Orangen-Süppchen
garniert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen



Guten Apetit!

IHR REBSTOCK-TEAM