SEIT 1840
Rebstock
LANDGASTHOF & HOTEL
HALTINGEN

Rebstock-Menü

VORSPEISE

GEBRATENE GÄNSELEBER
aus Frankreich
mit fruchtigem Quittengelee

HAUPTGANG

GEGRILLTES HIRSCHFILET
auf Apfelrotkraut, begleitet von Preiselbeersauce
und hausgemachten Pommes Williams

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT
aus belgischer Schokolade dazu
in Grand-Marnier marinierte Orangenfilets
und Pistazien-Crumble

75

Guten Appetit

Rebstock
SEIT 1840
LANDGASTHOF & HOTEL
HALTINGEN

SUPPEN

Finnische Lachssuppe mit zarten Lachswürfeln, Kartoffeln, Karotten und Lauch	14
Cremige Kürbissuppe, garniert mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl	12

VORSPEISEN

Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce	15
Carpaccio vom Rind mit Pecorino Romano, Pinienkernen und Kirschtomaten	19
Gebratene Gänseleber aus Frankreich mit fruchtigem Quittengelee	23

SALATE

Kleiner Blatt- und Rohkostsalat mit Salatkernen	11
Kleiner gemischter Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, und herbstlich eingelegtem Kürbis, garniert mit rotem Pfeffer und gerösteten Walnüssen	19
Nüsslisalat an hausgemachtem Balsamico-Dressing	
- mit gebratenem Speck und Croûtons	16
- mit Croûtons	14

Rebstock
SEIT 1840
LANDGASTHOF & HOTEL
HALTINGEN

HAUPTGÄNGE

KALB

Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	33
Cordon bleu vom Kalb mit Gemüse der Saison, serviert mit Pommes-frites	35
Zartes Rahmschnitzel in feiner Rahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzle	33
Geschnetzelte Leber wahlweise sauer oder in Butter, serviert mit knusprigem Rösti	34
Riz Casimir - feines Kalbsgeschnetzeltes in Currysauce im Reisring, garniert mit frischen Früchten	35
Rebstockgeschnetzeltes Zarte Kalbsfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli in feiner Cognac-Rahmsauce, serviert mit knusprigem Rösti	34

RIND

Klassisches Filetgulasch „Stroganoff“ serviert mit hausgemachten Spätzle	40
Rosa gebratenes Rinderfilet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht, an Sauce Café de Paris, serviert mit Gemüse der Saison und Pommes-frites	47

Rebstock
SEIT 1840
LANDGASTHOF & HOTEL
HALTINGEN

HAUPTGÄNGE

WILD

Rosa gebratener Rehrücken „Baden-Baden“ dazu Rotkraut mit Maronen, sautierte Edelpilze und hausgemachten Spätzle	52
Gegrilltes Hirschfilet auf Apfelrotkraut, begleitet von Preiselbeersauce und hausgemachten Pommes Williams	45

FISCH

Gegrillter Steinbutt auf cremigem Kürbisrisotto mit Petersilienöl und geschmorten Kirschtomaten	45
Linguine mit gegrillten Garnelen al ajillo - mit Knoblauch, Chilli, Tomaten und Frühlingszwiebeln	34

VEGETARISCHE GERICHTE

Linguine an cremiger Trüffelsauce, garniert mit gehobeltem Wintertrüffel und geriebenem Parmesan	34
Hausgemachte Serviettenknödeln mit einem cremigem Ragout aus Edelpilzen	29
Cremiges Kürbisrisotto garniert mit kandierten Walnüssen und frisch gehobeltem Parmesan	29

Für die Auskunft über Zusatzstoffe und Allergene sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

Rebstock
SEIT 1840
LANDGASTHOF & HOTEL
HALTINGEN

Empfehlungen

GERICHT DES MONATS

Zartes Ragout vom Wildschwein mit hausgemachten Serviettenknödeln, serviert mit pochierter Birne und Preiselbeeren — 38

TRADITION IM REBSTOCK

JEDEN MONTAG

Gegrilltes Lachsfilet mit Champagner-Sauce auf frischem Blattspinat, serviert mit Drillingskartoffeln — 29

JEDEN DIENSTAG

Gegrillte Garnelen (400 g) mit Knoblauch, Olivenöl und Kräutern, serviert mit geröstetem Kartoffelbrot — 32

JEDEN MITTWOCH

Geschmortes Kalbsgulasch mit hausgemachten Spätzle — 29

JEDEN DONNERSTAG

Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat oder Pommes-frites — 25