Rebstock
SEIT 1840
LANDGASTHOF & HOTEL
HALTINGEN

Silvester-Menü

Amuse
FRISCHE AUSTERN
mit Limettenvinaigrette und Pumpernickel

1. Gang
RINDERCARPACCIO
mariniert mit Kräutern und einem süßen
Ingwerdressing garniert mit Salatbouquet

2. Gang
CREMIGE HUMMERSUPPE
mit gegrilltem Garnelenspieß

3. Gang
BLUTORANGENSORBET
mit Campari

4. Gang
GEBRATENER STEINBUTT
auf Babyspinat mit Pinienkernen, Beurre Rouge
serviert mit Schloßkartoffeln

5. Gang
WEISSES SCHOKOLADENPARFAIT
mit gebrannten Mandeln
und Rotweinkirschen

120

Rebstock
SEIT 1840
LANDGASTHOF & HOTEL
HALTINGEN

Vorspeisen
AN SILVESTER

VORSPEISEN

CREMIGE KÜRBISSUPPE garniert mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl	12
GEBRATENE GÄNSELEBER aus Frankreich mit fruchtigem Quittengelee	23
KLEINER BLATT- UND ROHKOSTSALAT mit Salatkernen	11
NÜSSLISALAT an hausgemachtem Balsamico-Dressing	
- mit gebratenem Speck und Croûtons	16
- mit Croûtons	14

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

Hauptspeisen
AN SILVESTER

HAUPTSPEISEN

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN „Baden-Baden“ 52
dazu Rotkraut mit Maronen, sautierte Edelpilze
und hausgemachten Spätzle

ROSA GEBRATENES RINDERFILET vom Jungbullen 47
aus deutscher Aufzucht, an Sauce Café de Paris
serviert mit Pommes-frites

LINGUINE TRÜFFEL 34
mit cremiger Trüffelsauce, garniert mit gehobeltem
Wintertrüffel und geriebenem Parmesan

RIZ CASIMIR - feines Kalbsgeschnetzeltes in Currysauce 35
im Reisring, garniert mit frischen Früchten

REBSTOCKGESCHNETZELTES
Zarte Kalbsfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli in feiner 34
Cognac-Rahmsauce, serviert mit knusprigem Rösti

ZARTES RAHMSCHNITZEL vom Kalb 33
in feiner Rahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzle

WIENER SCHNITZEL 33
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

CORDON BLEU vom Kalb 35
mit Gemüse der Saison, serviert mit Pommes-frites