

Chef's Table im Rebgut

Genießen Sie unseren Chef's Table in vier Gängen ganz privat in der gemütlichen Atmosphäre unserer Schatzkammer. Dabei werden Sie persönlich betreut durch unseren Küchenchef Christian Hedderich und unseren Sommelier Christian Rudert.

Schauen Sie unserem Küchenchef ganz genau auf die flinken Finger, wenn dieser vor Ihren Augen die Gerichte zubereitet und lassen sie sich die individuell dazu ausgesuchten Weine schmecken.

Wir freuen uns darauf Ihnen einen ganz besonderen kulinarischen Abend zu bereiten. Nebenstehend finden Sie ein Beispielenü. Gerne unterbreiten wir Ihnen einen saisonal passenden und individuell auf Sie und Ihre Gäste zugeschnittenen Menüvorschlag. Wir freuen uns auf Sie!

Beispielenü:

Thunfischtatar
Gartengurke | Gin | Wachholder | Basilikum

Parmesan in 5 Texturen

1000g Hochrippe vom Black Angus
Café de Paris Butter | Süßkartoffel | Frühlingslauch | Kokosmilch

Apfel & Avocado
Crème brûlée | Ragout | Crumble | Limonenöl

Gästezahl:	ab 6 Personen in unserer Schatzkammer (max. 10 Personen)
Menüpreis:	95,- Euro pro Person
Weinbegleitung:	30,- Euro pro Person, mit regionalen Spitzenprodukten
Mindestumsatz:	750,- Euro für den gesamten Chef's Table, unabhängig von der Personenzahl
Buchung:	Sie erhalten eine schriftliche Bestätigung, sowie eine Rechnung über eine Anzahlung in Höhe von 200,- Euro
Korkgeld:	Sie möchten einen eigenen Wein mitbringen, der nicht auf unserer Karte zu finden ist? Kein Problem - gegen ein Korkgeld von 15,- Euro pro Flasche.
Stornobedingungen:	Da wir die Produkte für den Chef's Table individuell für Sie aussuchen und zubereiten, erheben wir eine Stornogebühr in Höhe von 200,- Euro bei Stornierung innerhalb von 48 Stunden