

ALEXANDER NIED & TEAM EMPFEHLEN

DAS REBGUT MENÜ

SANFT GEBEIZTE LACHSFORELLE

Erbsensalat | klare Tomatenessenz | Rosenblütenöl

RISOTTO MIT PFIFFERLINGEN

Frischer Pfifferlingsrahm | Knoblauch | Estragon

BALLOTINE VOM MAISHUHN „BBQ STYLE“

Taubertaler Kichererbse | Melissen-Joghurt | Maiscrème | Mini-Mais

PFIRSICH EISTEE

Mallorquinischer Mandelkuchen | Plattpfirsich | schwarzer Tee

3 Gang Menü *ohne Risotto* 59,00 | 4 Gang Menü 69,00

Mit Weinbegleitung (0,1l)

Zum 3 Gang Menü 75,00 | Zum 4 Gang Menü 89,00

ALEXANDER NIED & TEAM EMPFEHLEN

DAS REBGUT MENÜ
VEGETARISCH

KOMPRIMIERTE WASSERMELONE

Erbsensalat | klare Tomatenessenz | Rosenblütenöl

RISOTTO MIT PFIFFERLINGEN

Frischer Pfifferlingsrahm | Knoblauch | Estragon

FALAFEL VON DER TAUBERTALER KICHERERBSE „BBQ STYLE“

Baharat Curry | Melissen-Joghurt | Maiscrème | Mini-Mais

PFIRSICH EISTEE

Mallorquinischer Mandelkuchen | Plattpfirsich | schwarzer Tee

3 Gang Menü *ohne Risotto* 59,00 | 4 Gang Menü 69,00

Mit Weinbegleitung (0,1l)

Zum 3 Gang Menü 75,00 | Zum 4 Gang Menü 89,00

MODERNE KLASSIKER

VORSPEISEN

CRÈMESUPPE VON DER GARTENERBSE

Blutorangenöl | Parmesan-Spargel-Krokette

9,80

GEEISTE TOMATENSUPPE

Bio-Tomaten vom Hof Frings in Texturen | Feta | Olivenölkaviar

11,80

CAESAR SALAD

Romanasalatherzen | Parmiggiano Reggiano | Krosses Brot | gehacktes Ei

14,80

VITELLO TONNATO

Rosa Kalbs-Semmerolle | Thunfischluft | Aprikose | Holunderkapern | Radicchio

16,80

REBGUT PFLÜCKSALAT | **VORSPEISE**

Hausgemachter Essig von der Altenberg-Traube

Parmesancroûtons | Saaten & Kerne

17,80

Wahlweise mit

Sautierte Pfifferlinge + 6,50

Marinierter Schafskäse + 7,50

Gebackenen Huhn + 9,50

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RINDERFILET

Bio-Eigelb | klare Tomatenvinaigrette | Salzzitronengelee | Kohlrabi

Dazu Brot & Butter

19,80

MODERNE KLASSIKER

PASTA & SALAT

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE

Schlotten | Schmorzwiebeln | Herzhafter Bergkäse aus Heumilch
19,80

TORTELLONI MIT PFIFFERLINGEN & TRÜFFEL

Frischer Pfifferlingsrahm | Knoblauch | Estragon
18,80

REBGUT PFLÜCKSALAT | **HAUPTGANG**

Hausgemachter Essig von der Altenberg-Traube
Parmesancroûtons | Saaten & Kerne
21,50

Wahlweise mit

Sautierte Pfifferlinge + 6,50

Marinierter Schafskäse + 7,50

Gebackendem Huhn + 9,50

IHRE INDIVIDUELLE KOMBINATION

HAUPTGANG

*Stellen Sie sich Ihr Lieblingsgericht zusammen.
Wählen Sie zwischen Fisch und Fleisch und suchen Sie sich zwei Beilagen dazu aus:*

FISCH

IN NUSSBUTTER GEGARTER SEETEUFEL

31,80

FLEISCH

BRUST VOM MAISHUHN AUS DEM HAUSE BORGMEIER

25,80

CORDON BLEU VOM KALB

27,50

GESCHMORTE SHORT RIBS VON DER DEUTSCHEN FÄRSE

29,80

ZWIEBELROSTBRATEN

Schmor- & Röstzwiebeln

33,00

ZWEI **BEILAGEN** WÄHLEN:

Handgemachte Spätzle

oder

Steakhouse Pommes mit Parmesan

oder

Kartoffelcrème mit Pfifferlingen

Sautierter Spitzkohl mit Limette

oder

Glaciertes Gemüse

oder

Romanasalat „Caesar Style“

MODERNE KLASSIKER

NACHSPEISEN

ERDBEER PANNA COTTA

Waldmeistergelee | karamellierte Haferstreusel

7,80

„ERDBEERE & WEIßE SCHOKOLADE“

Erdbeermousse | Veilchen | weiße Schokolade | Macadamia

11,80

CRÈME BRÛLÉE VOM KAKAO

Karamellierte weiße Schokolade | Mascarponeeis

12,80

KLEINE KÄSEAUSWAHL

Hausgemachte Chutneys | Brotauswahl

15,00

HAUSGEMACHTES SORBET

Apfelsorbet | Brombeersorbet | Schokoladensorbet

Je Kugel 2,80

HAUSGEMACHTES CRÈMEEIS

Sauerrahmeis | Bananeneis

Je Kugel 2,80

Dazu Schlagsahne Portion 1,80

Für weitere Eissorten fragen Sie gerne unseren Service.

INFORMATIONEN

Verehrte Gäste,

Bei Fragen zu Allergenen, die in unseren Gerichten enthalten sein können, gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation liegt vor und kann jederzeit eingesehen werden. Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder Allergien leiden, lassen Sie uns das bitte wissen. Wir werden Ihnen gerne ein, speziell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes, Gericht anbieten.

Ihr

Alexander Nied

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN:

Hof Barthel | Grünsfeld | Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln
Alexander Schmitt | Würzburg | Wild
Fischzucht Müller | Birkenfeld | Frischfisch
Molkerei | Schrozberg | Joghurt, Quark
LBV | Schrozberg | Kichererbsen, kaltgepresste Öle, Essige

Betreiber: Gastronomie im Rebgut GmbH, Rebgutstrasse 80, 97922 Lauda-Königshofen
Tel: 0 93 43 6 14 70 - 0, www.rebgut.de, info@rebgut.de
Geschäftsführer: Peter Gummersbach