

UNSER TEAM EMPFIEHLT  
**DAS REBGUT MENÜ**

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE  
Dreierlei Kürbis | Feldsalat

ZWEIERLEI ROTWILD  
Rücken & Ragout | Rosenkohl | Speck | Macaire Kartoffel | Preiselbeere

OFENWARMER APFELCRUMBLE  
Karamellierte weiße Schokolade | Mascarponeeis

**3 Gang Menü 48,00**

mit Weinbegleitung (3 x 0,1l)  
3 Gang Menü 65,00

**AKTUELLE ÖFFNUNGSZEITEN:**

Dienstag – Samstag	17:30-23:00h
Küche	17:30-21:30h

MODERNE KLASSIKER

**VORSPEISEN**

ROTE LINSENCREMESUPPE

Kokosmilch | Rotes Curry | Kokoschips

7.0

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Dreierlei Kürbis | Feldsalat

14.5

GEBEIZTES LACHSFILET

Lachsfilet | Kohlrabi | Buttermilchfond | Kräuteröl

14.5

TATAR VOM WEIDERIND

Wachtelei | Pastinake | Kapernäpfel

16.0

REBGUT SALAT

Blattsalate | Tomate | Gurke | Schwarzbrotcroûtons

Hausdressing | Nüsse & Kerne

6.0

BROT & BUTTER

Hausgemachte Currybutter | Brotkorb

4.5

MODERNE KLASSIKER  
**HAUPTSACHEN & STEAKS**

ZWEIERLEI ROTWILD

Rücken & Ragout | Rosenkohl | Speck | Macaire Kartoffel | Preiselbeere  
26.5

CORDON BLEU VOM LANDSCHWEIN

Wacholderschinken | Bergkäse | Kartoffel-Rahmgurkensalat  
19.0

FJORDFORELLE

Kräuterrisotto | Blumenkohl | Harissaschaum  
24.5

TAGLIATELLE

Williamsbirne | Ziegenfrischkäse | Rahm | Kürbiskernkrokant  
18.0

ZÜRICHER GESCHNETZELTES

Steinchampignons | Wilder Brokkoli | Spätzle  
24.0

ENTRECOTE (250g)

Steakfries | Salat | Café de Paris- & Kräuterbutter  
35.5

ROASTBEEF (220g)

Steakfries | Salat | Café de Paris- & Kräuterbutter  
32.5

MODERNE KLASSIKER

**NACHSPEISEN**

PFIRSICH MELBA 2.0

Vanilleeis | Pfirsich | Himbeergel | Crumble

6.0

OFENWARMER APFELCRUMBLE

Karamellisierte weiße Schokolade | Mascarponeeis

9.0

HAUSGEMACHTES CRÈMEEIS

Sauerrahmeis | Vanilleeis

Je Kugel 2.5

KÜCHE & KELLER  
**UNSERE PHILOSOPHIE**

Mit Leidenschaft, Kreativität und Neugierde wollen wir Ihnen jeden Tag das Beste bieten. Eine Küche, die bodenständig ist und trotzdem fasziniert und Begeisterung weckt.

Auf den Tisch kommen saisonale Gerichte, moderne Klassiker und unsere hausgereiften Steaks – oder das, worauf unsere Küchencrew und die Natur gerade Lust haben.

Regional und nachhaltig, das gilt natürlich auch für unsere Weine. Unsere fränkische Heimat gehört zu den besten Weinbaugebieten der Welt und unsere ausgesuchten Winzer leben ihre Leidenschaft genauso wie wir. Fränkische Weine der Spitzenklasse - nicht mehr und nicht weniger.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

FEIERN & TAGEN  
**REBgut EVENTLOCATION**

...Hochzeiten, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen & Tagungen. Für Events aller Art steht Ihnen unser Gewölbekeller und unser lichtdurchfluteter Saal zur Verfügung. Ein Multifunktionsraum, der durch eine durchgehende Fensterfront über die gesamte Länge mit Tageslicht versorgt wird und sogar Weinbergblick garantiert.

Mit seinen Möglichkeiten bietet das REBgut den perfekten Rahmen für jegliche Veranstaltungen. Gemeinsam erarbeiten wir mit unseren Event- und Veranstaltungspartnern auch unkonventionelle Konzepte, um für Sie die perfekte Veranstaltung auf die Beine zu stellen.

KÜCHE & KELLER  
**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

Tahir Weisenseel & Robert Sauer

REBgut – Die Weinherberge - Rebgutstrasse 80 - 97922 Lauda-Königshofen  
Tel: 09343.61470-0 - [www.rebgut.de](http://www.rebgut.de) - [info@rebgut.de](mailto:info@rebgut.de)

Zu Informationen über Allergene sprechen Sie uns bitte an. Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.