

Für den Löffel For the spoon

Steinpilzsuppe

mit Rucola-Pesto

Porcini Mushroom soup with rucola-pesto

5,50 €



Kokossuppe

mit Garnelen, Romanesco und Shitake-Pilze

Coconut soup with shrimp, Romanesco and shitake mushrooms

6,50 €



Grün und gesund Green and healthy

Spinatknödel

mit Salbeibutter, Tomaten und Parmesan

Spinach Dumplings with Sage Butter, Tomatoes and Parmesan

10,90 €



Ricotta-Spinat-Canneloni

mit Tomatensoße und Grillgemüse

Ricotta spinach cannelloni with tomato sauce and grilled vegetables

11,90 €



Mercure-Salat

Salatspitzen mit frischen Beeren und Knoblauch-Baguette

Salad tips with fresh berries and garlic baguette

8,90 €



Passend dazu...

Fitting in addition...

Rinderhüfte

Sir loin steak

8,80 €

Maispoularden-Brust

Corn fad chicken

6,50 €

Ziegenfrischkäse

Goat's of fresh cheese

4,80 €

Riesengarnelen

Giant shrimp

11,90 €

Wolfsbarsch

Wolfs persch

14,90 €

Burger & Steaks

Burger & steaks

Bio Vielanker Auerochsen-Burger

18,50 €

mit Altenburger Ziegenkäse, Bacon Onion Jam und Pommes

Organic Burger By the frequent anchor auerochse

with altenburg goat cheese, bacon onion jam and French fries



Black Angus Burger

16,80 €

mit Rucola, Blauschimmelkäse, Honig-Senf-Dip und Pommes

with rocket, blue cheese, honey mustard dip and French fries



Unsere regionalen Spezialitäten

Our regional specialties

Rinderroulade

17,90 €

mit Rotkohl und Thüringer Klöße

Beef roulade served with red cabbage and Thuringian dumplings



Gegrillte Kalbsleber

16,80 €

mit Pfeffer-Kirschen-Jus und gebratenen Kloßscheiben

Grilled veal liver on Pepper cherry jus and fried dumpling slices



Gebratenes Forellenfilet

15,80 €

mit jungem Blattspinat, Meerrettich und Kartoffelpüree

Crispy roasted fillet of trout on spinach mashed potato and lemon butter



Halbe Bauernente

16,80 €

mit Wirsing in Rahm und Serviettenkloßscheiben

Crunchy Half Peasant Duck with savoy cabbage in cream and napkin slices



Etwas für danach

After all

Crème Brûlée

4,20 €

Crème Brûlée



Sorbet Triologie

4,90 €

Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht auf Puffreis

Lemon, Raspberry, Passion Fruit on Puff rice



Kulinarischer Kalender 2019

Der **Juli** bringt Wärme und entweder man braucht noch die Bikinifigur oder kommt satt aus dem Urlaub zurück. Genau richtig für unsere Salat Zeit. Mit frisch gegrilltem Fisch feinstem Käse, Beeren, Kräutern und Gewürzen werden dann Rohkostkritiker überzeugt.

Es ist **August** und bei uns wird der Grill angeschmissen. Wann genau? Alles rund ums Grillen erfahren sie auf www.restaurant-zum-rebstock.de

Ab **September** wird Wein gelesen, gekeltert, vergoren, ausgebaut, verkostet, bewertet und getrunken. In gemütlicher Runde erfahren Sie einiges über Traube und Getränk. Hierzu gibt es natürlich auch den ein und anderen Leckerbissen.

Im **Oktober** wird es Wild.

Martinsgänse sind im **November** wieder ein Gaumenschmaus. In kleinen Portionen oder am Tisch frisch tranchiert ein Highlight für Sie und Ihre Gäste in jedem Fall.

Im **Dezember** kommen deftige Enten auf den Tisch. Hausmannskost, Klöße, Kohl, Maronen, Wirsing, Zander, Hirschschinken, Rauchfisch und vieles mehr.
Zum Weihnachtsfeste nur das Beste.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

We thank you for visiting us and wish you a pleasant stay.

Sandra Busch
Restaurantleiterin / Restaurant Manager

Markus Hoffmann
Küchenchef / Head Chef

Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten
Spuren von Allergenen enthalten sein können
und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

In spite of great care and freshness with which we prepare our meals for you, it is not possible to dispense completely on additives and ingredients. We will be happy to provide you Information about the contained additives and ingredients.



Soja
soja



Sesam
sesame



Senf
mustard



Gluten
gluten



Sulfite
sulfite



Sellerie
celery



Krebstiere
crustaceans



Laktose
milk



Ei
egg



Fisch
fish



Schalenfrüchte
peel fruits