

Genuss | Seiten



VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE QUARKMAULTASCHEN

gratinert mit würzigem Bergkäse,
Tomatensugo und gebackene Kapern

20,50

SAUTIERTE KNOBLAUCHGARNELEN

und spanische Bauernchorizo ^{1,2}
auf Gemüsepaella

21,50

ANGEBRATENES LACHSTATAR

marinierte Artischockenherzen,
Oliven-Zitronenöl und Kaviar

23,00



SUPPEN

AROMATISCHE ZITRONENGRASSUPPE

mit kleinem Tandoori-Spieß

12,50

- oder -

mit gegrillter schwarzer Jakobsmuschel
und Riesengarnele
am Tisch aufgegossen

19,80

CONSOMMÉ VOM RINDERTAFELSPITZ

mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle

9,50

DILLSCHAUMSUPPE VON DER RÄUCHERFORELLE

mit Einlage
am Tisch aufgegossen

13,80



FISCH

Knackiges saisonales Blattwerk mit HR-Dressing vor jedem Hauptgang.



GEGRILLTER GAMBASPIESS
mit Limettenbutter, buntem Paprika
und Knoblauchspaghetti
42,00

DREIERLEI VOM FISCH

Seeteufel an rosa Pfeffersauce,
Gambas in feinen Kräutern, Wolfsbarsch mit Sesam,
Broccoliröschen und Basmatireistimbale
39,50



VEGI

GEBRATENE RISOTTO-TALER
Pilzragout in Schnittlauchsauce
gedünsteter Chicorée und cremiges Karottenpüree
30,50



Knackiges saisonales Blattwerk mit HR-Dressing vor jedem Hauptgang.

GRATINIERTER ARTISCHOCKENBÖDEN

gefüllt mit Gemüsetatar
Zitronengrassauce, Bleichsellerie und Falafel
30,50



FLEISCH

Knackiges saisonales Blattwerk mit Hr-Dressing
vor jedem Hauptgang.



FRUCHTIGES CURRYGESCHNETZELTES

von der Pute
gebackene Mandel-Ananas
und Duftreiskugel
32,00

ENTRECÔTE VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND

Sauce mit geschmorten Zwiebeln und grünem Pfeffer,
Prinzessbohnen und geschwenkte Drilling Kartoffel
36,50

SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT CHEDDAR

goldgelb überbacken, Sour Cream⁴, Bacon^{1,2},
Röstzwiebeln und knusprige Bratkartoffeln
31,50

SAFTIGES RUMPSTEAK 200 g

mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln
und Bauernbrot
33,50

ENTENBRUST MIT THYMIAN-HONIG GLASIERT

Zwergorangen, Cassisreduktion³, Zuckerschoten,
geschmolzene Cocktailtomaten und Kartoffelgratin
36,00

KALBSRÜCKENSTEAK UNTER DER STEINPILZKRUSTE

mit Gemüseröschen und hausgemachten Spätzle
36,00

PREMIUM RINDERFILET VOM GRILL

Gambas im Baconmantel^{1,2}, Shiitake Pilze,
Wokgemüse und Thymiankartoffel vom Blech
39,00

PANIERTES SCHNITZEL

in der Pfanne gebraten
mit Zitrone, Sardellen², frittierten Kapern
und Pommes frites

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 30,50

- oder -

Zartes Schnitzel von der Putenbrust 28,50



SALATE & MEHR

VITAMINREICHE SALATE

mit Feigendressing, Kräuterbaguette,
Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Wählen Sie dazu:

Rinderfiletspitzen mit buntem Pfeffer 24,50

Gebackene Lachswürfel mit Aioli 22,50

Gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelblütenhonig 21,80

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS

mit Sahnemeerrettich, Melone,
Golden Sweet Ananas und Kartoffelrösti
26,50

WURSTSALAT VON KALBSLYONER^{1,2}

mit Emmentaler Käse, Essiggurken und Zwiebeln
fein gewürzt mit knusprigen Bratkartoffeln
16,50

- oder -

mit Bauernbrot
14,00

ANGEMACHTES RINDERTATAR

von Hand geschnitten
mit Anchovis² und Kapern
110 g 19,50 / 180 g 26,50



haus-rebland.de



FOLGEN SIE UNS AUF
[instagram.com/haus_rebland](https://www.instagram.com/haus_rebland)



[facebook.com/hausrebland](https://www.facebook.com/hausrebland)