

Genuss|Seiten



VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE QUARKMAULTASCHEN

gratinert mit würzigem Bergkäse,
Tomatensugo und gebackene Kapern
21,50

SAUTIERTE KNOBLAUCHGARNELEN

und spanische Bauernchorizo ^{1,2}
auf Gemüsepaella
22,50

ANGEBRATENES LACHSTATAR

marinierte Artischockenherzen,
Oliven-Zitronenöl und Kaviar
23,00



SUPPEN

AROMATISCHE ZITRONENGRASSUPPE

mit kleinem Tandoori-Spieß
13,50

- oder -

mit gegrillter schwarzer Jakobsmuschel
und Riesengarnele
am Tisch aufgegossen
21,00

CONSOMMÉ VOM RINDERTAFELSPITZ

mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle
9,50

HAUS REBLAND BISQUE VOM BRETONISCHEN HUMMER

Sepia-Ravioli gefüllt mit Hummerfleisch
und geräucherte Gamba
am Tisch aufgegossen
18,00



FISCH

Knackiges saisonales **Blattwerk**
mit H_R-Dressing
vor jedem Hauptgang.



DREIERLEI VOM FISCH

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

GEGRILLTER GAMBASPIESS

mit Limettenbutter, buntem Paprika
und Knoblauchspaghetti
43,00



VEGI

GEBRATENE RISOTTO-TALER

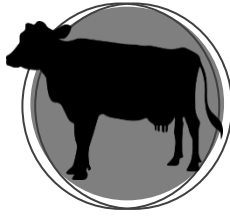
Pilzragout in Schnittlauchsauce,
gedünstetes Fenchelgemüse
und cremiges Karottenpüree
31,00



Knackiges saisonales **Blattwerk**
mit H_R-Dressing
vor jedem Hauptgang.

GRATINIERTE ARTISCHOCKENBÖDEN

gefüllt mit Gemüsetatar,
Zitronengrassauce,
Bleichsellerie und Falafel
31,00



FLEISCH

Knackiges saisonales **Blattwerk**
mit H_R-Dressing
vor jedem Hauptgang.



FRUCHTIGES CURRYGESCHNETZELTES

von der Pute
gebackene Mandel-Ananas
und Duftreiskugel
32,50

RÜCKENSTEAK VOM WEIDERIND

Sauce mit geschmorten Zwiebeln und
grünem Pfeffer, Prinzessbohnen
und geschwenkte Drilling Kartoffel
37,50

SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT CHEDDAR

goldgelb überbacken, Sour Cream ⁴,
Bacon ^{1,2}, Röstzwiebeln
und knusprige Bratkartoffeln
31,50

SAFTIGES RUMPSTEAK 200 g

mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln
und Bauernbrot
35,00

ENTENBRUST MIT THYMIAN-HONIG GLASIERT

Zwergorangen, Cassisreduktion ³,
geschmolzene Cocktailtomaten,
Zuckerschoten und Kartoffelgratin
36,50

DUO VOM KALBS- & RINDERFILET

unter der Steinpilzkruste
Rosmarinjus, frisches Marktgemüse
und hausgemachte Spätzle
39,50

PREMIUM RINDERFILET VOM GRILL

Gambas im Baconmantel ^{1,2},
Shiitake Pilze, Wokgemüse
und Thymiankartoffel vom Blech
40,50

PANIERTES SCHNITZEL

in der Pfanne gebraten
mit Zitrone, Sardellen ²,
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
17,00

- oder -

mit Bauernbrot
14,50

ANGEMACHTES RINDERTATAR

von Hand geschnitten
mit Anchovis ² und Kapern
110 g 21,50 / 180 g 27,50



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)