

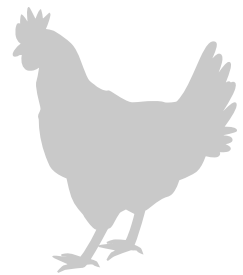


.....

Genießen Sie
am Ostersonntag und
Ostermontag ab 17:00 Uhr
unsere exklusiven
4-Gang-Ostermenüs
mit verschiedenen
Wahlmöglichkeiten
im Hauptgang.

Bitte beachten Sie, dass an
diesen Tagen kein à la carte
angeboten wird.

.....
Ostern 2026



Denken Sie rechtzeitig an Ihre Tischreservierung.
Wir freuen uns darauf, Sie an Ostern bei uns zu begrüßen!

Frühlingshafte Grüße

*Familie
Schäfer*

und das Haus Rebland Team

OSTERMENÜS
↓
ANSEHEN

Reglements

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig, falls sich die Personenanzahl ändert. Über die Ostertage ist die Nachfrage sehr groß und wir möchten die zur Verfügung stehenden Sitzplätze bestmöglich belegen.

Bei nicht korrigierter Personenanzahl berechnen wir € 40,00 pro Sitzplatz als Ausfallgebühr. Das Gleiche gilt im Falle einer Stornierung des gesamten Tisches am Tag der Reservierung.

Ostermenüs

Wählen Sie Ihren Hauptgang!

**Luftige Bärlauch-Pfannkühle
gefüllt mit Räucherlachs
an frühlingshaftem Blattwerk
in Radieschen-Honig-Vinaigrette**

**Suppocchino
von hellgrünem Porree
und würzigem Parmesanschaum**

ZARTES LAMM IM NEST

Tranchen von der Lammhüfte
rosa gebraten
mit Rosmarinjus
auf einem Nest aus gerösteten
Kartoffelwürfeln und grünen Bohnen

ODER

DREIERLEI VOM KALB

Medaillon vom Rücken
geschmortes aus der Keule
und feine Praline von der Haxe
Mandel-Brokkoli und Bundmöhren
begleitet von
goldgelber Herzoginkartoffel
und hausgemachten Spätzle

ODER

FRISCHES SAIBLINGSFILET

auf der Haut gebraten
mit Zitronen-Orecchiette
Haus Rebland Krustentiersauce
und frittiertem Rucola

ODER

GETRÜFFELTES MARKTGEMÜSE

im knusprigen Blätterteigsäckchen
und Sauerampfersauce



**Fruchtiger Erdbeersalat mit Minze
parfümiert mit einem Schuss
Grand Marnier Likör,
Bourbon-Vanillecreme
und hausgemachtes Passionsfruchteis**