



Denken Sie rechtzeitig an Ihre Tischreservierung.
Wir freuen uns darauf, Sie an den Weihnachtsfeiertagen bei uns
zu begrüßen! **Beste Grüße**

Familie
Schäfer

und das Haus Rebland Team

MENÜS
ANSEHEN



Reglements

Die reservierte Personenanzahl kann bis zum Tag der Reservierung angepasst werden. **Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über Änderungen.** Über die Festtage ist die Nachfrage besonders groß und wir möchten die zur Verfügung stehenden Sitzplätze bestmöglich nutzen.

Sollten reservierte Plätze am Tag der Reservierung nicht in Anspruch genommen werden, berechnen wir eine Ausfallgebühr von € 50,00 pro nicht genutztem Sitzplatz. **Die Stornierung des gesamten Tisches ist bis zum 21.12.2026 möglich.** Ab dem 22.12.2026 berechnen wir ebenfalls eine Ausfallgebühr von € 50,00 pro reserviertem Sitzplatz.

Weihnachtsmenüs

Wählen Sie Ihren Hauptgang!

**Tranchen von lauwarmer Gänsebrust
aus dem Ofen mit Maronenpüree
an winterlichem Feldsalat
in fruchtiger Orangenvinaigrette**

**Suppocchino
von aromatischen Steinpilzen
und Kräuterschaum**

DUO VOM HIRSCH

Geschmortes aus der Keule
und Kurzgebratenes vom Rücken
gefüllte Marille mit Preiselbeeren
duftender Gewürzrotkohl
und hausgemachte Spätzle

ODER

ESCALOPES VOM KALB

mit Portwein-Schalottenjus
begleitet von Gemüseröschen
und goldgelben Pommes Dauphine

ODER

ROTBARBENFILET

in Nussbutter gebraten
Hokkaidogemüse, gebackene Kapern
und sautierte Drillinge

ODER

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL



mit Schnittlauchsauce
Kräutersaitlingen und Gemüseauflauf

**„Weihnachtsmärchen von der Birne“
Luftige Birnenmousse
mit hausgemachtem Zimteis
Hagebuttensauce und Knusperhippe**

Menü € 58,00