



Herbstliche Spezialitäten



Aperitif

Campari autunno (Campari, Holunderblütensirup, Lime Juice, Sekt)	5,90 €
Ramazzotti Rosato Bella (Russian Wild Berry, Zitrone)	6,40 €

Vorspeisen



Kürbiscremesuppe Buttercroûtons, Kernöl	5,90 €
---	--------



Kürbis-Carpaccio gerösteter Sesam, Feldsalat	9,90 €
--	--------



Kürbis-Ziegenfrischkäse Frühlingsrolle, Haselnüsse, Blattsalat	12,90 €
--	---------

Vegetarisch



Kürbisrisotto Kirschtomate, Frühlingslauch, gehobelter Parmesan	12,50 €
---	---------



Linguine Kürbisrahm, Walnüsse, kleiner Salat	12,50 €
--	---------

Vom Grill und aus der Pfanne

rosa gebratenes Schweinefilet Kürbis-Birnenchutney, gegrillte Polenta	16,50 €
---	---------

geschmorte Hirsch-Keule Rotwein-Preiselbeersauce, hausgemachte Semmeltaler	17,90 €
--	---------

Miesmuscheln à la buzara Knoblauch-Weißweinsauce, ofenfrisches Baguette	10,90 €
---	---------

<u>Große Portion</u>	15,90 €
----------------------	---------

Zanderfilet in Vanillebutter gebraten Kürbis, Spinatgnocchi	18,90 €
---	---------

Dessert

Tonkabohnen Crème brûlée , frische Früchte	5,90 €
---	--------

gratinierte Früchte , Weinschaum, Vanilleeis	5,90 €
---	--------

Dessertvariation	8,50 €
-------------------------	--------

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung
unter 09265/955-6100 oder im Internet unter
www.hotel-rebhan.de

Rebhan's ★★★★★
Business und Wellness Hotel