

Graf Hans Tour in Laufenburg

Menüvorschläge zur Einkehr in Brutsches Rebstock

Petersilienwurzelsuppe
Kräuterrahmsüppchen
Spargelsüppchen



Ganze Ente gebraten
mit Rotkraut und Semmelknödel

Gefüllte Poulardenbrust mit Schwarzwälder Schinken und Käse
Blattspinat und Gnocchi

Spanferkelrollbraten an Dunkelbiersoße
Erbsen und Pastinaken, Schupfnudeln

Gulasch
mit geschabten Nudeln

Badischer Brustspitz
Bouillonkartoffeln, Meerrettichsoße, Preiselbeeren
Eiervinaigrette und Rote Beete-Salat

Saltimbocca gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei
Blattspinat, Gerstengraupen

Laufenburger Salm (Lachs) gebraten oder gedünstet
auf Lauch- oder Gemüsenudeln (oder Graupen)

Vegetarische Alternative:
Gemüseaultaschen
an Tomaten und Käsesoße

Gnocchi mit Kirschtomaten und Basilikum



Eis-Gugelhupf flambiert

Sommerlich mit Erdbeeren und Rhabarberschaum

Herbst-winterlich an Rotwein-Dörrpflaumen

Speisen Sie an einer großen Tafel in unserer gemütlichen Wirtsstube wie in alten Zeiten.

Zum Menüpreis von € 32,00 servieren wir als Apero ein Glas Met, zum Abschluss einen Mokka Maria - Theresia.

Bei der Zusammenstellung der Menüfolge haben wir uns an der Geschichte des Grafen Hans und Habsburger Herrschaftszeit orientiert.

Bitte beachten Sie, dass Sie sich mit Ausnahme einer vegetarischen Alternative, für ein gemeinschaftliches Menü entscheiden.

Graf Hans Tour
mit anschließender Einkehr in
Brutsches Rebstock Laufenburg - Baden

Buchung und Info möglich bei
Hermann und Martina Brutsche
Hauptstraße 28
79725 Laufenburg

Fon: 0049 (0) 7763 9217 0
Fax: 0049 (0) 7763 9217 92
www.hotel-rebstock-laufenburg.de