



Familie Hermann Brutsche

Fon +49 (0)7763 / 92170      Fax +49 (0)7763 / 921792

[info@hotel-rebstock-laufenburg.de](mailto:info@hotel-rebstock-laufenburg.de)

Restaurant geöffnet von Montag - Freitag durchgehend von 8.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Sonntag von 8.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Samstag Restaurant ganztags geschlossen

Sehr geehrte Damen und Herren,

in der Anlage finden Sie allerlei zusammengestellte Gerichte, die als Ideengeber dienen sollen.

Sie können die Gänge, Beilagen, Sossen, ... gerne nach Ihren Wünschen kombinieren.

Bitte beachten Sie jedoch, dass diese Vorschläge für ein einheitliches Menü gedacht sind.

Um ihre Feierlichkeit besonders persönlich zu gestalten, besprechen wir ihre Bestellung gerne mit Ihnen, vor- oder nachmittags, nach Terminabsprache, ganz in Ruhe bei einer Tasse Kaffee. Somit haben wir die Möglichkeit, Ihrem Fest oder Ihrer Veranstaltung ... eine ganz persönliche Note zu verleihen.

Bitte beachten Sie:

Für die Menüabsprache mit uns sollten Sie unbedingt einen  
Termin vereinbaren, damit Ihre Anfahrt nicht vergebens ist.

Es ist uns leider nicht möglich, jederzeit für Absprachen zur Verfügung zu stehen.

Mit freundlichen Grüßen

Hermann und Martina Brutsche

## ZUM APERO

---

Fingerfood (4-5 Teile) pro Person ab € 4.50

Canapeés per Stück ab € 1.50

Käsegebäck per Stück ab € 1.00

Knabberle pro Person € 0.80

## VORSPEISEN

---

Blattsalate an Hausdressing und Brotcroutons € 5.50

Blattsalate an Balsamico-Dressing mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln € 6.50

Hausgebeizter Salm mit Dill-Senfsoße und Reibekuchen € 8.50

Geräuchertes Schwarzwald Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Weißbrot € 8.50

Hausgemachte Geflügelterrinen an Cumberlandsoße, kleine Salatgarnitur € 7.50

Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola, Parmesansplitter und Olivenöl € 10.00

TRILOGIE: GEFLÜGELTERRINE | GERÄUCHERTE FORELLE | KRABBENCOCKTAIL  
SALATGARNITUR € 11.00

Saisonal z.B.

Weisser und grüner Spargel mit gehacktem Ei an Sauce Vinaigrette

## SUPPEN

---

Kraftbrühe mit Flädle-, Nudeln- oder Eierstich € 5.00

Badische Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen € 5.50

Petersilienwurzelsuppe mit Sahnehäubchen € 5.50

Rahmsüppchen von getrockneten Steinpilzen € 6.50

Rassig pikante Zitronengrassuppe mit Gemüsestreifen und Salm € 6.50

Kartoffelsüppchen mit gebratenem Scampi € 7.50

Tomatenkraftbrühe mit Grießklößchen (auch vegan) € 6.00

## ZWISCHENGERICHTE

---

Lasagne von Salm und Zander an Parmesansahnesosse € 12.00

Variation von Edelfischen auf Gemüseüdele an Safransahnesosse € 14.00

Schwarzwaldforelle und Salm im Duett auf Blattspinat  
an Gewürztraminersahnesosse € 14.00

Hausgemachte Geflügelraviolis an feiner Morchelsosse € 12.00

## SORBETS ALS ZWISCHENGANG

---

Zitronen - Sorbet € 3.50

Passionsfrucht - Sorbet € 3.50

Orangensorbet mit Petersilienwurzel € 4.50

## HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

---

Kalbsrahmgeschnetzeltes nach Züricher Art im Blätterteigpastetle  
dazu hausgemachte Spätzle € 19.50

Kalbsbraten von der Semmerrolle oder Kalbshaxe  
an Bratenjus dazu saisonale Gemüse, Spätzle und Kroketten € 18.00  
alternativ Braten von der Kalbhüfte € 22.00

Ganze Ente an Honigjus mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln € 19.50

Entenbrüstchen  
an Sherrysosse auf Gemüseallerlei serviert mit Dauphinekartoffeln € 24.00

Kalbrückensteak mit getrockneten Steinpilzen an Rahmsoße  
Saisonale Gemüse dazu hausgemachte Spätzle € 28.00

Gefüllte Kalbsröllchen Rebstock an Kräuterjus  
dazu frisches Marktgemüse und überbackene Rahmkartoffeln € 25.00

Roastbeef mit Sauce Bearnaise  
Saisonale Gemüse und überbackenen Rahmkartoffeln € 27.00

Schweinefilet- und Kalbsfiletmedaillons  
an Sauce Bearnaise und Morchelrahmsoße, Gemüse, Spätzle, Dauphine Kartoffeln € 26.00

Rinderfiletsteak (ca. 200g) Colbert - an Whisky - Pfefferrahmsoße  
Gemüse und pommes frites € 29.80

Lammrücken Provence an Rosmarinjus  
Ratatouillegemüse und überbackene Rahmkartoffeln € 38.00

## HAUPTGERICHTE MIT SALM

---

Salmfilet unter mediterraner Olivenkruste an Tomaten - Basilikumsoße  
feine Bandnudeln € 25.00

Salmfilet nach Gärtnerinnen Art gefüllt mit Gemüse  
Rieslingsahnesoße und gemischter Reis € 24.00

ZANDER UND ANDERE FISCH FRI SCH NACH MARKTANGEBOT

## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

---

Zucchinischiffchen gefüllt mit Gemüse - überbacken mit Käse  
dazu Kräutersahnesoße und Reis € 13.50

Auberginen-Piccata an Tomaten-Basilikumsosse  
Bandnudeln € 13.50

Blätterteigpastete Försterinnen Art, mit frischen Pilzen an Sahnessosse  
Spätzle € 14.50

Vegane Variante: Paprika gefüllt mit Marktgemüse, Basmatireis € 13.50

## SAISONALE VARIANTEN

---

Liebe Gäste,

Gerichte mit saisonalen Zutaten wie heimisches Wild, badischer Spargel, Pfifferlinge, Kräuter, Früchte, Beeren usw. kreieren wir Ihnen je nach Verfügbarkeit und aktuellem Marktpreis. Bitte sprechen Sie uns an.

Gerne können Sie auch Ihren speziellen Wein oder Kuchen\*\* mitbringen.

Korkgeld pro 0,75l Flasche Wein ab € 15.00

Kuchengedek pro Person € 2.50

\*\* aus Lebensmittelrechtlichen Gründen müssen wir von jedem Kuchen eine Probe für eventuelle Kontrollen der Lebensmittelbehörden einfrieren und aufbewahren

## DESSERTS

---

Vanilleeis mit warmen Himbeeren oder warmen Sauerkirschen mit Sahnehäubchen € 7.00

Pralinenhalbgefrorenes garniert mit Früchten € 6.00

Zweierlei Schokoladenmousse € 7.00

Mangomousse mit Fruchtmark im Glas € 5.00

Kleine Dessertvariation € 8.50

FrISCHE Früchte (saisonal) mit Weinschaumcreme € 8.00

Panna Cotta, Karamelköpfe, Sorbetvariation u.v.a.M.

VIELERLEI SÜSSE KLEINIGKEITEN VON HIER UND VON FERN

AM TISCH ALS "MOBILES" BÜFFET AUF PLATTEN SERVIERT pro Person € 9.50

Trilogie für Sie und/oder Ihn € 6.00

Espresso, kleine süße Überraschung und Baileys oder Traubentrester  
(alternativ 2. süße Überraschung)

## KÄSE

---

Brillat Savarin mit Feigensenf € 4.50

Gersbacher Käseauswahl vom Brett mit  
verschiedenem Brot und Butter je 100g ab € 5.00

## ZUM ABSCHLUSS

---

Dreierlei Digestif zur Wahl im Träger präsentiert € 3.00

Williamsbrannt, Badischer Grappa und Sauerkirschlikör vom Weingut Schweigler

Vielleicht darf es auch mal wieder ein Gläschen Portwein sein  
Hier empfehlen wir Ihnen gerne die badische Variante vom Weingut Keller in Erzingen

Zum Kaffee servieren wir Ihnen Kleingebäck

Gerne organisieren wir Ihnen auch exklusive Pralinen oder Petit fours -  
Stückpreis nach Angebot der Confiserie

## ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

### RÄUMLICHKEITEN UND KAPAZITÄTEN

#### **Laufenstube**

Block (ab 3-Gang-Menü) bis 16 Personen  
Lange Tafel bis 14 Personen  
L-Tafel bis 18 Personen  
U-Tafel bis 18-25 Personen Verlängerung ab 30 bis 36  
Offene Tische 6er, 8er, 10er, 12er bis 42 Personen

#### **Fischerstube (mit Klavier)**

Lange Tafel bis 16 Personen mit Rundem Tisch 22 Personen  
Offene Tische 6er, 8er, 10er, 12er bis 60 Personen

Für größere Gesellschaften bis 90 Personen können wir die Gasträume verbinden.

Die Angaben für diese Tischformen nennen die maximalen Möglichkeiten ohne Berücksichtigung eines Platzes für Unterhalter.

**Rheinterrasse und Ratsplatz** jeweils 30 Personen mit offenen Tischen empfehlen wir gerne zum Stehempfang oder Kaffee je nach Verfügbarkeit und Personenzahl

### TISCHDEKORATION UND BLUMENSCHMUCK

Die Tischdekoration für Ihre Feierlichkeiten dürfen Sie gerne selbst zusammenstellen und mitbringen. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch hierfür unsere Hilfe an und kümmern uns gerne um Dekoration und Blumenschmuck.

Sie wünschen...

- ❖ unsere aktuelle Deko vom Haus?

Diese bieten wir Ihnen gerne ohne Berechnung

- ❖ eine Dekoration vom Haus unter Berücksichtigung persönlicher Wünsche? Hierfür berechnen wir je nach Aufwand ab € 1,50 pro Gast.
- ❖ eine individuelle Dekoration dem Anlass entsprechend?

Dann empfehlen wir Ihnen gerne unsere Floristen vor Ort.

### WEINE

Geben Sie Ihrer Hochzeiten, Ihren Jubiläen, Geburtstagen und den vielen kleinen und größeren Höhepunkte des Lebens die es verdient haben gefeiert zu werden, einen würdigen Rahmen. Eine Feier lebt von einem gemeinschaftlichen Gefühl. Entdecken Sie den Unterschied und die Ruhe die eine Auswahl, eine Vorentscheidung in Ihren Gästekreis bringt.

Falls Sie Ihren ganz persönlichen Lieblingswein, Sekt oder Champagner mitbringen möchten, berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von € 15.00/ 75dl Flasche.

### KUCHEN

Die Kuchen für Ihre Feierlichkeiten dürfen Sie gerne auch selbst mitbringen.

Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund der Hygienerichtlinien von Ihren Kuchen und Torten Proben für etwaige Kontrollen einfrieren müssen.

Für unseren Aufwand berechnen wir pro Person € 2.50.

Falls Sie Ihren Gästen noch Kuchen mitgeben möchten, denken Sie bitte an die entsprechende Verpackung.

## **TEILNEHMERZAHL**

Die endgültige Teilnehmerzahl sollten Sie uns bis spätestens fünf Werktage vor der Veranstaltung mitteilen, denn sie ist unsere Berechnungsgrundlage für die Bestellung der Waren und die Planung im Restaurant. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für kurzfristige Verminderung der Gästezahl eine Entschädigung von 50% der Menüpreises berechnen müssen.

## **KINDERPREISE**

Kinder zwischen 6 und 12 Jahren werden mit 50 % des Menüpreises berechnet.

Für das Einsetzen eines "Räubertellers" für Kinder bis 3 Jahre berechnen wir nur einen Gedeckpreis von € 1.50, zwischen 3 und 6 Jahren beträgt der Preis pro Kind € 6,50.

Alternativ können Ihre kleinen Gäste gerne nach Tagesverfassung von unserer Kinderkarte à la carte speisen.

## **RAHMENPROGRAMM**

Beiträge (Ablauf)

Für Beiträge die den Ablauf des Services beeinflussen, bitten wir Sie uns dies rechtzeitig mitzuteilen.

## **MUSIKALISCHE UNTERHALTUNG**

Bei der Verpflichtung einer musikalischen Unterhaltung bitten wir Sie zu berücksichtigen, dass die Lautstärke auf einem Pegel zu halten ist, welcher die Hotelgäste und Innenstadtbewohner nicht stört. Bitte beachten Sie beim Vertrag mit der Musik, dass bei uns das Ende der musikalischen Unterhaltung auf 1:00 Uhr festgelegt ist. Gegen ein bis zwei Zugaben haben wir selbstverständlich nichts einzuwenden.

## **MITARBEITER BEREITSTELLUNGSKOSTEN**

Verlängert sich Ihre Veranstaltung bis nach 24 Uhr bzw. sonntags nach 16 Uhr fallen erhöhte Personalkosten an. Aus diesem Grund behalten wir uns vor, pro angefangene Stunde und anwesendem Mitarbeiter € 25,00 zu berechnen.

## **BEZAHLUNG**

Gerne möchten wir Sie bitten die Rechnung in bar oder per Banküberweisung zu bezahlen.

Alternativ gäbe es die Möglichkeit per ec-Karte. Eine Bezahlung per Kreditkartenzahlung ist leider nicht möglich.

Für Schweizer Kunden gibt es die Möglichkeit der Überweisung auf unser Schweizer Postbank-Konto (Ankaufs/Tageskurs der Sparkasse). Bitte weisen Sie unsere Mitarbeiter auf diesen Zahlungswunsch hin. Alternativ können Sie gerne auch eine Überweisung in EUR auf unser deutsches Konto tätigen. Hierbei anfallende Gebühren sind nicht in unserem Preis enthalten, wir empfehlen Ihnen eine SEPA-Überweisung.

## **MENÜABSPRACHE**

Bitte beachten Sie, dass wir ohne konkrete Terminvereinbarung womöglich keine Möglichkeit für ein Gespräch haben. Wir empfehlen unbedingt eine telefonische Vorankündigung und Absprache.

## **HERZLICHEN DANK FÜR IHR VERTRAUEN!**

Wir freuen uns darauf Ihre Feier oder Veranstaltung bei uns im Haus organisieren zu dürfen und wünschen Ihnen schon heute ein gelungene Veranstaltung.



ZUM SCHLUSS EINE KLEINE PLANUNGSHILFE FÜR DIE MENÜBESPRECHUNG  
UND IHRE VORBEREITUNGEN

Termin zur Menüabsprache ( bitte unbedingt vereinbaren)\_\_\_\_\_

ART DER VERANSTALTUNG  
DATUM

EINLADUNG AN IHRE GÄSTE MIT RÜCKMELDUNG  
BIS...  
BEGINN/ENDE

ANZAHL IHRER GÄSTE ZUM **APERITIF**  
GETRÄNKE EINHEITLICH ODER BUFFET  
ALKOHOLFREI  
FINGERFOOD/CANAPEES/CHIPS & NÜSSLE

ANZAHL IHRER GÄSTE ZUM ESSEN  
**MENÜ**

VEGETARIER/VEGANER  
ALLERGIKER  
KINDER VOM MENÜ  
"RÄUBERTELLER"  
KINDER VON À LA CARTE

BITTE BIS 5 WERKTAGE VOR IHRER  
VERANSTALTUNG BESTÄTIGEN. DANKBAR SIND  
WIR AUCH ÜBER IHRE RÜCKMELDUNG VON  
VERÄNDERUNGEN

**RÄUMLICHKEIT**

TISCHFORM  
TISCHPLAN MIT  
TISCHNUMMERN/NAMENSSCHILDER

DEKORATION  
MENÜKÄRTCHEN

**GETRÄNKE**

OFFENE WEINE IN KARAFFEN WEISS/ROT  
GEPFLEGTE FLASCHENWEINE WEISS/ROT

SOFTGETRÄNKE  
TAFELWASSER/MINERALWASSER  
BIER

KAFFEE

DIGESTIF 3 BADISCHE/NACH  
WAHL/SELBSTZAHLER

**SONSTIGES**

KUCHEN REBSTOCK/EIGENE KUCHEN (ca. 1 1/2 STÜCK. PRO PERSON)  
GIVE AWAY FÜR GÄSTE?

IHRE NOTIZEN: