



HOTEL REBSTOCK

Familie Hermann Brutsche

Fon: +49 (0)7763 / 92170 Fax: +49 (0)7763 / 9217 92

hotel.rebstock@t-online.de / www.hotel-rebstock-laufenburg.de

Geöffnet und telefonisch erreichbar von Montag - Freitag ganztags - Sonntag 8 Uhr bis Nachmittag

Bitte beachten Sie, dass Sie für Ihre Menüabsprache unbedingt einen Termin mit uns vereinbaren!

Sehr geehrte Damen und Herren,

in der Anlage finden Sie allerlei Aufstellungen, die als Vorschlag dienen sollen.

Sie können die Gänge , Beilagen, Soßen neu kombinieren.

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

Gerne beraten wir Sie dann im Gespräch um eine harmonische Zusammenstellung zu erhalten.

Wir hoffen, Ihren Geschmack und Ihre Vorstellungen getroffen zu haben.

Für Ihre Vorschläge, Wünsche und Fragen haben wir ein offenes Ohr.

Korrespondierende Weine und Getränke empfehlen wir Ihnen gerne im Gespräch.

Mit freundlichen Grüßen

Hermann und Martina Brutsche

Menü 1

Blattsalat mit Brotroutons *****	3,60 €
Putenmedaillons Tiroler Art mit pikanten Tomaten und Zwiebeln Speckbohnen und Kartoffelkroketten *****	13,90 €
Karamelköpfe	3,50 €

Menü 2

Edelfischsalat an Himbeerdressing *****	8,50 €
Hausgemachte Geflügelraviolis mit Morcheln *****	8,80 €
Schweinefilets am Stück gebraten Esterhazy mit Gemüsestreifen an feiner Kräuterrahmsoße Safranrisotto *****	17,00 €
Schokoladenmousse	5,50 €

Menü 3

Mousse von geräucherten Forellen auf Meerrettichkräuterschaum garniert mit Salaten *****	7,50 €
Klare tomatisierte Gemüsesuppe *****	3,20 €
Poulardenbrüstchen an Pommery-Senfsahnesoße, Brokkoli und Kartoffelküchle *****	15,70 €
Crepes Normandie, Vanilleeis	6,30 €

Menü 4

Carpaccio vom Rinderfilet, Parmesan und Olivenöl *****	8,80 €
Kartoffelsüppchen mit gebratenen Scampis *****	6,00 €
Zanderfilets in Butter gebraten, garniert mit Kirschtomaten gemischter Reis *****	9,00 €
Barbarie Entenbrüstchen auf Gemüseallerlei an Sherrysoße gebackene Würfelkartoffeln *****	22,00 €
Variation von der Birne	5,50 €

Menü 5

Hausgemachte Entengalantine mit Cumberlandsoße Weißbrot *****	9,20 €
Fischvariation auf Gemüsenüdele an Kräutersahnesoße *****	9,00 €
Schweinefilet- und Kalbsfiletmedaillons Sauce Bernaise und Morchelsoße Gemüsebouquet und Dauphinekartoffeln *****	24,00 €
Dessertvariation "Rebstock"	9,50 €

Menü 6

Hausgemachte Salmterrinen mit Kräuterschaumsoße *****	6,40 €
Risotto mit Morcheln und getrockneten Tomaten *****	6,00 €
Gefüllte Kalbsröllchen "Rebstock" an Kräuterrahmsoße, Gemüse und überbackene Rahmkartoffeln *****	23,00 €
Panna Cotta garniert mit Früchten	4,50 €

Menü 7

Gebratene Entenbruststreifen auf mariniertem Gemüse	
Weißbrot	9,00 €
* * * * *	
Lasagne von Salm und Zander an Parmesansoße	8,50 €
* * * * *	
Zitronensorbet	3,00 €
* * * * *	
Lammrücken "Provenzalische Art"	
feine Rosmarinjus, Ratatouillegemüse und überbackene Rahmkartoffeln	24,00 €
* * * * *	
Pralinenhalbgefrorenes	5,50 €

Menü 8

Laufenburger Salm Menu

Salmtatar mit Keta-Kaviar und Kartoffel-Reibeplätzchen	7,00 €
* * * * *	
Klare Salmsuppe	4,50 €
* * * * *	
Salmravisolis hausgemacht an Safransoße	8,50 €
* * * * *	
Salm "Gärtnerinnen Art"	
mit Gemüse gefüllt an Kräutersahnesoße, gemischter Reis	22,00 €
* * * * *	
Frische Früchte an Rieslingschaum	nach Jahreszeit ab 7,50 €

Wildgerichte - wir verwenden ausschließlich heimisches Wild
erfragen Sie bitte unsere aktuellen Gerichte

Feinschmecker Menü

Edelfischsalat an Himbeerdressing
Filets von der roten Meerbarbe, Seeteufel und Jakobsmuschel
Weißbrot

* * *

Wirsing und Rehfilet im Blätterteigkissen
mit frischen Pilzen in Butter

* * *

Passionsfruchtsorbet

* * *

Gefüllte Kalbsrückenplätzchen
mit luftgetrocknetem Schwarzwälder Schinken und Salbei
an Kräuterjus
Gemüse-Fenchelschiffle, überbackene Rahmkartoffeln
feine Bandnudeln

alternativ auch

Gebratene Kalbsfiletscheiben und Gänsestopfleber
an Kräuterjus
Gemüse, überbackene Rahmkartoffeln
feine Nüdele

* * *

Brillat Savarin mit Feigensenf

* * *

Panna Cotta mit frischen Früchten

Preise für diese Zutaten stark saisonabhängig
bitte fragen Sie nach

Zum Kaffee servieren wir Kleingebäck
Gerne organisieren wir Ihnen auch Pralinen oder Petit fours
Stückpreis nach Angebot der Confiserie

Unser aktuelles Angebot

Apero: Geldermann Sekt mit Cranberrysirup € 3,90

Für Kinder unsere alkoholfreie Fruchtbowle mit Früchtespießchen €2,00

Fingerfood pro Person ab € 4,50

Canapees pro Person ab € 1,80 pro St.

M e n ü A

Blattsalate an Balsamicodressing
mit Scheiben vom hausgebeizten Salm

Weißbrot

Tomatenkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Poulardenbrüstchen

an Apfel - Ingwersoße, glacierte Karotten, Dauphinkartoffeln

o d e r

Wildgeschnetztes mit frischen Pilzen im Blätterteigpastetle

an Burgunderrahmsoße, Preiselbeerbirne, Spätzle

o d e r

Gefüllte Salmröllchen "Rebstock"

an Rieslingsahnesoße mit Kräutern, Blattspinat und Reis

o d e r

Schweinefiletmedaillons an Sherrysoße

mit Lauchzwiebeln und Kirschtomaten an Limonengraupen

Kirschenhalbgefrorenes mit Amarenakirschen

Menü mit Poulardenbrüstchen komplett 32,00 €

Menü mit Rehkeule komplett 33,00 €

Menü mit Salmfilets komplett 36,00 €

Menü mit Schweinefilet komplett 32,00 €

abzüglich Vorspeise 6,00 €

oder abzüglich Suppe 4,00 €

oder abzüglich Dessert 5,00 €

Dreierlei Digestif zur Wahl im Träger präsentiert

Williamsbrannt, Grappa und Sauerkirschlikör 3,00 €

M e n ü B

24,50 €

Variation von Blattsalaten an Hausdressing, Brotcroutons

* * *

Schweinefiletmedaillons mit frischen Pilzen an Sahnesoße (evt. Pfifferlinge)

Brokkoli und hausgemachte Spätzle

* * *

Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße

M e n ü C

26,00 €

Melone mit Parmaschinken

* * *

Kalbshüfte am Stück gebraten

Gemüsevariation

überbackene Rahmkartoffeln

* * *

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Zum Kaffee servieren wir Ihnen Kleingebäck

Gerne organisieren wir Ihnen auch Pralinen oder Petit fours

Stückpreis nach Angebot der Confiserie

Vorspeisen und Suppen:

Beilagensalat an Hausdressing	3,60 €
Beilagensalat gemischt	3,80 €
Geräuchertes Forellenfilet garniert, Weißbrot	6,00 €
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill - Senfsoße und Reibekuchen	6,90 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Weißbrot	8,90 €
Hors d'oeuvre Teller vom Fisch, Weißbrot	9,50 €
Rahmchampignons auf Toast	6,50 €
Blätterteigpastetele Königinnen Art, Reis	8,50 €

Salate:

Paniertes Schnitzel garniert mit Kartoffelsalat und Salaten	9,80 €
Salatteller Markgräfler Art - mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, warmen Pilzen und Trauben	11,30 €
Salatteller Neptun - mit gebratenen Fischfilets und marinierten Krabben, Toast	13,30 €
Salatteller Nicoise - mit Thunfisch, Bohnen, Oliven, Kartoffeln, Weißbrot	9,80 €

Suppen:

Flädle-, Nudel- oder Eierstichsuppe	3,80 €
Badische Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen	4,50 €
Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehäubchen	3,70 €
Klare Fischsuppe "Rebstock"	5,50 €
Rahmsüppchen von getrockneten Steinpilzen	6,00 €

Hauptgänge:

Rahmgeschnetztes mit Champignons Züricher Art, Spätzle vom Schwein	11,80 €	
Rahmgeschnetztes mit Champignons Züricher Art, Spätzle vom Kalb	18,50 €	
Schnitzel Jäger Art - mit Pilzen und Speckstreifen an Rahmsoße, Spätzle	12,00 €	
Spanferkelrollbraten mit Gemüse und überbackenen Rahmkartoffeln	12,30 €	
Schweinenackenbraten Zigeuner Art - pikante Paprikasoße mit Pilzen und Speck, Spätzle	9,20 €	
Kräutersteak vom Schweinerücken mit pommes frites	14,50 €	
Schweinefiletmedaillons überbacken mit Camembertkäse und Preiselbeeren, Spinat und Kroketten	17,00 €	
Cordon bleu mit Gemüse und pommes frites vom Schwein	16,50 €	
	vom Kalb	19,50 €

Putenbrustmedaillons Indische Art - an Currysahnesoße mit Früchten, Reis	13,90 €
Junger Hahn in Rotweinssoße, Waldpilzrisotto	9,50 €
Poulardenbrüstchen Normandie - an Apfel-Calvadossahnesoße, Spätzle	15,00 €
Hähnchenfrikasse mit Champignons und Reis	8,70 €
Entenbraten an Orangensoße mit Brokkoli und überbackenen Rahmkartoffeln	17,00 €
Kalbsbraten oder Kalbshaxen mit Gemüse, Spätzle und Kroketten	18,00 €
Wienerschnitzel (1 Stück) mit pommes frites oder Kartoffelsalat	14,50 €
Hausgemachte Hacksteaks an Pilzrahmssoße, Brokkoli und Spätzle	11,50 €
Rindergeschnetzeltes Stroganoff - an rassig pikanter Paprika-Burgundersoße mit Gurken und Champignons, Reis	13,50 €
Badischer Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln	12,50 €
Kalbsrückensteak mit Morchelrahmssoße, Gemüsebouquet und Spätzle	26,50 €

Vegetarische Gerichte:

Gemüseteller mit holländischer Soße und Petersilienkartoffeln	9,00 €
Zucchini - Haferflockenplätzchen auf Tomatensoße, Reis	9,00 €
Kartoffelplätzchen auf Gemüseallerlei an Kräutersahnesoße	9,00 €
Gefüllte Kartoffeln Jäger Art - mit Gemüse, Pilzen und Käse überbacken	9,00 €
saisonale Angebote möglich	

Desserts:

Gemischtes Eis mit Sahne	3,80 €
Vanilleeis mit gedünsteter Birne, warmer Schokoladenssoße und Sahne	4,90 €
Vanilleeis mit warmen Sauerkirschen oder Eierlikör oder Himbeeren und Sahne	4,90 €
Obstsalat von frischen Früchten mit Kirschwasser und Sahne nach Saison ab	6,00 €
Früchteteller mit Joghurt	nac 5,50 €
Schokoladenhalbgefrorenes	5,90 €
Frische Beeren	nur während der Saison, ab 5,20 €
Kleines Kaffeedessert Rebstock- warmer Espresso mit Vanilleeis und Schuß	4,40 €
Eisgügelhupf garniert	6,00 €
Dessertbuffet ab 25 Personen	9,50 €
Käsebuffet mit Brot und Butter	Preis je 100 g ab 4,40 €

Von allem ein bißchen

Triologie für Sie und/oder Ihn	5,80 €
<i>Espresso, kleine süsse Überraschung (z.B. Mousse au chocolat im Glas)</i>	
<i>Baileys oder Traubentrester (alternativ 2. süsse Überraschung),</i>	