



BRUTSCHES REBSTOCK

HOTEL | RESTAURANT | VINO THEK

Familie Hermann Brutsche

Fon +49 (0)7763 / 92170

Fax +49 (0)7763 / 921792

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 15.00 Uhr

Samstag Restaurant ganztags geschlossen

Neueröffnung zum Sommer 2019

WEIN | GENUSS | ERLEBEN |

APERITIF | ABSACKER | GESCHÄFTLICHE ANLÄSSE | HOCHZEITSAPERERO | MÄDELSABEND | DEGUSTATIONEN...



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

Um ihre Feierlichkeit besonders persönlich zu gestalten, besprechen wir ihre Vorstellungen gerne mit Ihnen, vor- oder nachmittags, nach Terminabsprache, ganz in Ruhe bei einer Tasse Kaffee oder

Tee. 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.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Hermann und Martina Brutsche

Diana Gaiser (Stellvertretende Restaurantleitung)

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER (AKTUELL 19 %)

ZUR BERATUNG UND ABLAUFORGANISATION VEREINBAREN SIE BITTE EINEN TERMIN MIT MARTINA BRUTSCHE ODER DIANA GAISER

ZUM APERO

Knabberle (Chips | Erdnüsse) pro Person 0.80

Grissini pro Person 0.80

Canapeés per Stück ab 1.80

Käsegebäck per Stück ab 1.00

Fingerfood (3 Teile) pro Person ab 4.50

Flammkuchenrolle 6.00

VORSPEISEN

Blattsalate an Hausdressing und Brotcroutons 5.50

Blattsalate der Saison mit Rohkost 6.50

(Kirschtomaten | Karotten | Gurken | Lauch | Zucchini | Pilze)

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

Cavaillon Melone mit Parmaschinken 9.00

Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola, Parmesansplitter und Olivenöl 10.00

Hausgemachte Geflügelterrinen an Cumberlandsoße, kleine Salatgarnitur 7.50

Taubenbrüstchen, Kirschen, Rote Ofenzwiebeln, Bergpfeffer 18.00

Surf & Turf, Luma-Schweinebauch, Scampi und Apfelgelee 20.00

TRILOGIE: GEFLÜGELTERRINE | GERÄUCHERTE FORELLE | KRABBENCOCKTAIL 13.00

Saisonal z.B. Weisser und grüner Spargel z.B. mit gehacktem Ei an Sauce Vinaigrette

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER (AKTUELL 19 %)

ZUR BERATUNG UND ABLAUFORGANISATION VEREINBAREN SIE BITTE EINEN TERMIN MIT MARTINA BRUTSCHE ODER DIANA GAISER

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	7.50
Kartoffelsüppchen mit gebratenem Scampi	8.50
Tomatenkraftbrühe mit Grießklößchen oder vegan mit Gemüsestreifen	6.00
Gaszpacho - kalte spanische Gemüsesuppe	5.00

ZWISCHENGERICHTE

Lasagne von Salm und Zander an Parmesansahnesoße	12.00
Schwarzwaldforelle und Salm im Duett auf Blattspinat an Gewürztraminersahnesoße	14.00
Variation von Edelfischen auf Gemüsefüdele an Safransahnesoße	ab 14.00
Gambas und Miesmuscheln auf lauwarmem Fenchel	ab 24.00
Hausgemachte Geflügelraviolis an feiner Morchelsoße	12.00
Filet vom Kaninchenrücken auf Safranrisotto	16.00
Rehrücken mit Kräutersaitling und glacierter Feige auf feinen Bandnudeln	25.00

SORBETS ALS ZWISCHENGANG

Zitronen - Sorbet	3.50
Passionsfrucht - Sorbet	3.50
Suser - Sorbet (saisonal)	4.50
Champagner - Sorbet	6.00
Orangensorbet mit Petersilienwurzel	6.00

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER (AKTUELL 19 %)

ZUR BERATUNG UND ABLAUFORGANISATION VEREINBAREN SIE BITTE EINEN TERMIN MIT MARTINA BRUTSCHE ODER DIANA GAISER

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Kalbsrahmgeschnetzelttes nach Züricher Art im Blätterteigpastetle
dazu hausgemachte Spätzle 20.00

Kalbsbraten von der Semmerrolle oder Kalbshaxe
an Bratenjus dazu saisonale Gemüse, Spätzle und Kroketten 20.00
alternativ Braten von der Kalbhüfte 23.00

Poulardenbrüstchen an Sherrysoße
auf Gemüseallerlei mit überbackenen Rahmkartoffeln 18.00

Entenbrüstchen
an Honigsoße serviert mit Apfelrotkohl und Dauphinekartoffeln 24.00

Kalbsrückensteak mit getrockneten Steinpilzen an Rahmsoße
Saisonale Gemüse dazu hausgemachte Spätzle 28.00

Gefüllte Kalbsröllchen Rebstock an Kräuterjus
dazu frisches Marktgemüse und überbackene Rahmkartoffeln 26.00

Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Saisonale Gemüse und überbackenen Rahmkartoffeln 28.00

Schweinefilet- und Kalbsfiletmedaillons
an Sauce Bearnaise und Morchelrahmsoße, Gemüse, Spätzle, Dauphine Kartoffeln 28.00

Rinderfiletsteak (ca 200g) Colbert - an Whisky - Pfefferrahmsoße
Gemüse und Pommes frites 32.00

Lammrücken Provence an Rosmarinjus
Ratatouillegemüse und überbackene Rahmkartoffeln 38.00

Filet vom kanadischen Bison
Barolojus, junge Möhren, Keniaböhnchen, Macaire Kartoffeln 75.00

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER (AKTUELL 19 %)

ZUR BERATUNG UND ABLAUFORGANISATION VEREINBAREN SIE BITTE EINEN TERMIN MIT MARTINA BRUTSCHE ODER DIANA GAISER

HAUPTGERICHTE MIT SALM

Salmfilet unter mediterraner Olivenkruste an Tomaten - Basilikumsoße
feine Bandnudeln 27.00

Salmfilet nach Gärtnerinnen Art gefüllt mit Gemüse
Rieslingsahnesoße und gemischter Reis 26.00

ZANDER, NORDSEEZUNGE UND ANDERE FISCHE FRISCH NACH MARKTANGEBOT
z.B. mit grünem Spargel an Risotto

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Zucchinischiffchen gefüllt mit Gemüse - überbacken mit Käse,
Kokos-Zitronengrasssoße und Basmatireis 14.00

Auberginen-Piccata an Tomaten-Basilikumsoße
Bandnudeln 14.00

Blätterteigpastetle Försterinnen Art, mit frischen Pilzen an Sahnesoße
hausgemachte Spätzle 16.00

Vegan: Paprika gefüllt mit Marktgemüse, Basmatireis 14.00

À la Carte zur Wahl vor Ort

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.

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER (AKTUELL 19 %)

ZUR BERATUNG UND ABLAUFORGANISATION VEREINBAREN SIE BITTE EINEN TERMIN MIT MARTINA BRUTSCHE ODER DIANA GAISER

DESSERTS

Vanilleeis mit warmen Himbeeren oder warmen Sauerkirschen mit Sahnehäubchen 7.00

Pralinenhalbgefrorenes garniert mit Früchten 6.00

Zweierlei Schokoladenmousse 7.00

Tiramisu von Limettenmousse und Mango Püree 5.00

Kleine Dessertvariation 8.50

(Parfait | Creme | Früchte)

Frische Früchte (saisonal) mit Weinschaumcreme 8.00

Soufflée Grand Marnier mit marinierten Orangenfilets 10.00

Ananascarpaccio mit PinaColada Eiskrem 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 11.00

Trilogie für Sie und/oder Ihn 6.00

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

KÄSE

als Zwischengang oder Abschluss

Brillat Savarin mit Feigensenf 4.50

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

ZUM ABSCHLUSS

Dreierlei Digestif zur Wahl im Träger präsentiert 3.50

Williamsbrand, Badischer Grappa und Likör von Himbeere oder Sauerkirsche 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

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER (AKTUELL 19 %)

ZUR BERATUNG UND ABLAUFORGANISATION VEREINBAREN SIE BITTE EINEN TERMIN MIT MARTINA BRUTSCHE ODER DIANA GAISER

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

KUCHEN

Gerne können Sie zu Ihrer Familienfeier Ihren eigenen Kuchen mitbringen.
Kuchengedek** pro Person 2.50

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

WEIN

Korrespondierende Weine zu Ihrer Menüauswahl finden Sie in unserer Getränkekarte.
ab Sommer 2019 auch im

magazin 

WEIN | GENUSS | BEGEGNEN
UNSERE WEINBAR GEGENÜBER

Gerne stehen wir Ihnen hier beratend zu Seite.

Sie möchten Ihren Lieblings-Wein mitbringen?
Dies ist für ein Korkgeld von 8.00 pro Person möglich.

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER (AKTUELL 19 %)

ZUR BERATUNG UND ABLAUFORGANISATION VEREINBAREN SIE BITTE EINEN TERMIN MIT MARTINA BRUTSCHE ODER DIANA GAISER

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

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 Hochzeit, 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 € 8.00 pro Person.

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 unsere Dienstleistung berechnen wir pro Person € 2.50.

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

TEILNEHMERZAHL

Die geplante 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.

Die endgültige Personenzahl bitten wir uns spätestens 9 Uhr morgens zu bestätigen, diese ist die Berechnungsgrundlage für Ihre Rechnung.

KINDER

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 Lust und Laune 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.

Eine häufig gestellte Frage: Trinkgelder die überweisen werden, verteilen wir auf den Service und die Küche. Einfacher verhält es sich mit der persönliche Übergabe in Bar.

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.

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER (AKTUELL 19 %)

ZUR BERATUNG UND ABLAUFORGANISATION VEREINBAREN SIE BITTE EINEN TERMIN MIT MARTINA BRUTSCHE ODER DIANA GAISER

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:

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER (AKTUELL 19 %)

ZUR BERATUNG UND ABLAUFORGANISATION VEREINBAREN SIE BITTE EINEN TERMIN MIT MARTINA BRUTSCHE ODER DIANA GAISER