

BISTRO-POP-UP BEI REBHOLZ

ZUR VORSPEISE

Bretonische KYS Auster N°2 | 7,50 €/ Stück
Apfel | Sellerie | Gurken | Forellenkaviar

Kleine Vesper zum Start für zwei Personen | 18 €
Sylter Weißbrot | Butter aus dem Hause Jean-Yves Bordier | Jahrgangssardinen | Oliventapenade

Kichererbsen Hummus | 13 €
gegrilltes Gemüse | Zitrusöl | Sylter Weißbrot

Roh marinierte Scheiben vom Lachs | 26 €
Gazpacho | Tomatensalat | Schafskäse | Kräuteröl

Vitello Tonnato nach Victor Mann | 36 €
Kalbstatar | Limette | Parmesan | Thunfischcrème | Tataki vom Gelbflossen Thunfisch

Gebratene Entenleber aus der Landes mit Wachtelbrust | 32 €
Graupensalat mit Unagi-Aal | Balsamico | Apfel | Gurken

ZUR HAUPTSPEISE

Gebratener Seesaibling | 29 €
Kartoffel-Lauchpüree | Kalbskopf-Pinienkerne-Jus | Senfschaum

Knuspriges Backhuhn von der Maishähnchenkeule in Buttermilch mariniert | 24 €
Kartoffel-Gurkensalat | Radieschen | Limette

Gegrilltes Pastrami Sandwich von Ausnahmemetzger Hendrick Dierendonck aus Flandern | 19 €
Ciabatta | Honig-Senfcrème | Coleslaw | Gewürzgurke

Gebratene Spinat-Semmelknödel | 26 €
Nussbutterschaum | Parmesan | wilder Brokoli | Kürbiskernöl | Tomatenconfit

ZUR NACHSPEISE

Topfenknödel mit Nougatfüllung | 16 €
Marillenragout | Butterbrösel | Vanilleeis



VICTOR MANN