



BISTRO-POP-UP BEI REBHOLZ

ZUR VORSPEISE

Kleine Vesper zum Start für zwei Personen

Sylter Weißbrot | Butter aus dem Hause Jean-Yves Bordier | Jahrgangssardinen | Oliventapenade

Kichererbsen Hummus

gegrilltes Gemüse | Zitrusöl | Sylter Weißbrot

Bretonische KYS Auster N°2

Apfel | Sellerie | Gurken | Forellenkaviar

ZUR HAUPTSPEISE

Gegrilltes Pastrami Sandwich von Ausnahmemetzger Hendrick Dierendonck aus Flandern

Ciabatta | Honig-Senfcrème | Coleslaw | Gewürzgurke

Vitello Tonnato nach Victor Mann

Kalbstatar | Limette | Parmesan | Thunfischcrème | Tataki vom Gelbflossen Thunfisch

Upgrade: 10g Imperial Kaviar

Knuspriges Backhuhn von der Maishähnchenkeule in Buttermilch mariniert

Kartoffel-Gurkensalat | Radieschen | Limette

Gebratene Entenleber aus der Landes

Graupensalat mit Räucheraal | Balsamico | Apfel | Gurken

Gebratener Saibling aus dem Hochspessart

Kartoffel-Lauchpüree | Nussbutterschaum

Wildbratwurst aus Jagd von Hans & Valentin im Brioche Bun

Süßer Senf | eingelegte und geröstete Zwiebeln | Birnenchutney | Wasabi

Gebratene Spinat-Semmelknödel

Nussbutterschaum | Parmesan | Wildkräutersalat

ZUR NACHSPEISE

Topfenknödel mit Nougatfüllung

Marillenragout | Butterbrösel | Vanilleseis

