



## BISTRO-POP-UP BEI REBHOLZ

### ZUR VORSPEISE

*Kleine Vesper zum Start für zwei Personen | 18*

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

*Kichererbsen Hummus | 12*

gegrilltes Gemüse | Zitrusöl | Sylter Weißbrot

*Bretonische KYS Auster N°2 | 7,50/ Stück*

Apfel | Sellerie | Gurken | Forellenkaviar

### ZUR HAUPTSPEISE

*Gegrilltes Pastrami Sandwich von Ausnahmemetzger Hendrick Dierendonck aus Flandern | 19*

Ciabatta | Honig-Senfcrème | Coleslaw | Gewürzgurke

*Vitello Tonnato nach Victor Mann | 36*

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

*Upgrade: 10g Imperial Kaviar | 32*

*Knuspriges Backhuhn von der Maishähnchenkeule in Buttermilch mariniert | 18*

Kartoffel-Gurkensalat | Radieschen | Limette

*Gebratene Entenleber aus der Landes mit Wachtelbrust | 32*

Graupensalat mit Räucheraal | Balsamico | Apfel | Gurken

*Gebratener Saibling aus dem Hochspessart | 29*

Kartoffel-Lauchpüree | Kalbskopf-Pinienkerne-Jus | Senfschaum

*Wildbratwurst aus Jagd von Hans & Valentin im Brioche Bun | 17*

Süßer Senf | eingelegte und geröstete Zwiebeln | Birnenchutney | Wasabi

*Gebratene Spinat-Semmelknödel | 26*

Nussbutterschaum | Parmesan | wilder Brokoli | Kürbiskernöl | Tomatenconfit

### ZUR NACHSPEISE

*Topfenknödel mit Nougatfüllung | 16*

Marillenragout | Butterbrösel | Vanilleeis

