



RehbergRehn

Sehr geehrte Gäste, wir erheben für die Umbestellung unserer Gerichte eine Gebühr von 3 €. Diese Entscheidung haben wir getroffen, um den reibungslosen Ablauf in der Küche sicherzustellen und die Kalkulation unserer Gerichte aufrechtzuerhalten. Vielen Dank für Ihr geschätztes Verständnis.

Unsere Zutaten kaufen wir für Sie regional: z.B. frisches Gemüse vom Geisenheimer-Wochenmarkt, Fleisch vom Metzger Bayer, Kartoffeln von Kochs Hofladen und viele weitere saisonale Produkte.

*Für unsere kleinen Gäste gibt es immer ein alternatives Angebot.
Gerne stellen wir Ihnen individuell etwas zusammen. Bitte sprechen Sie uns an.*

VORSPEISEN & SALATE

Ein Portobello-Riesen-Champignon gefüllt mit Kartoffeln und Bärlauch, überbacken mit Käse,
dazu ein Knoblauch-Dip 8€

Rucola-Salat mit Aprikosendressing, Tomate, Gurken und gerösteten Nüssen, dazu frisches Baguette 14€

Frischer Feldsalat mit Kartoffel-Dressing, Bacon, Nüssen und Parmesanspäne, dazu frisches Baguette 15€

Ceasar-Salat mit Hähnchenbruststreifen, Croutons und klassischem Ceasar-Dressing 18€

KALTE SPEISEN

Hausmacher Wurstteller mit Spundekäs, Gewürzgurken und Wachauer Brot 18€

Verschiedene Hartkäse aus der Allgäuer „Dorfsennerei Böerscheidegg“,
garniert mit frischen Birnenspalten, getrockneten Aprikosen und Feigensoße 15€

Hausgemachter Spundekäs mit frischer Brezel 10€

ofenfrische Brezel extra 2€

Wachauer Brot- oder frisches Baguette extra 4€

KLEINIGKEITEN

Croustarte

... mit weißem Spargel und Bärlauch 10€

... mit gegrilltem Gemüse, geröstetem Knoblauch, frischen Kräutern & Mozzarella 9€

... mit gegrilltem Barbecue-Hühnchen, Bacon, roten Zwiebeln und Emmentaler-Käse 10€

Wir empfehlen zur Croustarte einen kleinen Beilagensalat.



RehbergRehn

SPARGELGERICHTE

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken, Dillöl und knusprigen Croûtons 9€

Linguine mit Pesto aus frischem Basilikum, Spargel, Kirschtomaten 18€

200g 1. Klasse Spargel mit...

... Sauce Hollandaise, dazu ein Original Wiener Schnitzel vom Kalb und Backkartoffeln mit Kräutern 34€

... Sauce Hollandaise, dazu gegrilltes Zanderfilet und Backkartoffeln mit Kräutern 34€

... Frankfurter Grüne Sauce und Backkartoffeln mit Kräutern 28€

HAUPTGERICHTE

Frankfurter Grüne Soße mit gekochten Eiern und gegrillten Kartoffeln 14€

Lammrücken mit Spätburgunderjus, französischem Kartoffelgratin und Estragon Karotten 28€

Zander mit Ratatouille und hausgemachter Kräuterbutter, *Low Carb* 22€

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren 27€

... mit Grüner Soße extra 3,50€

Gebratene Hähnchenbrust mit weißem Spargel-Risotto und gebratenen Champignons 21€

Pulled-Enten-Burger mit Krautsalat zwischen Brioche-Buns und Himbeer-Zwiebel-Confit 14€

...und gegrillten Kartoffeln 16€

Linguine mit selbstgemachtem Pesto aus frischem Basilikum, Pinienkernen und Parmesan 15€

...dazu gebratene Riesengarnelen 17 €

Wachauer Brot- oder Baguette extra 4€

BEILAGENSALAT zum Hauptgang

Kleiner klassischer Krautsalat mit cremiger Orangenote 5 €

Kleiner Kartoffelsalat mit frischen Kräutern 5 €

Kleiner Blattsalat der Saison mit Tomate, Gurke und Kräuter-Dressing 5 €

DESSERTS & KUCHEN

Crème Brûlée mit marinierten Orangenfilets 11€

American Cheesecake im Glas mit Amarettiniboden, Himbeersauce und Baiser-Crumble 11€

Hausgemachter Kuchen: ein Stück Kuchen 4€ | Sahne 1€ | eine Kugel Vanilleeis 1,50€