

REBSTOCK

APERITIF

WEINEMPFEHLUNG

MENU

TAGESEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

HAUPTGÄNGE

DESSERT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE & DIGESTIF

APERITIF

SEKT & CHAMPAGNER

		EURO
FRANZ KELLER	0,1 l	0,75 l
2018 Pinot Rosé brut	7	40
2019 Chardonnay blanc de blanc brut	7	40
2018 Petit Adler brut (Müller-Thurgau, Riesling, Chardonnay)	6	32
2016 Grande Cuvée brut nature	--	60
R&L LEGRAS		0,75 l
Legras Grand Cru Blancs de Blancs brut		76

APERITIF

PORTWEIN VOM WEINHAUS NIEPOORT

Weißer Portwein | Roter Portwein 5 cl 5,5

SANCHEZ ROMATE SHERRY

Fino oder Amontillado 5 cl 5,5

VERMOUTH

Ferdinand's white Vermout aus Riesling 5 cl 6

LONG DRINKS

Campari Soda | Campari Orange 0,2 l 8,5

Gin Bombay Sapphire mit Thomas Henry Tonic 8,5

Mundart Gin | Gin Mare mit Thomas Henry Tonic 9,5

ALKOHOLFREI

APFELGUT NEUNTHAUSEN	0,1 l	0,75 l
Prickelnder Apfelsaft Pomme-Pure „Elstar“	5	23

UNSERE WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

		EURO
FRANZ KELLER	0,1 l	0,25 l
WEISS		
2021 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	4,5	10
2021 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	5	11
2021 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	5	11
2020 Grauburgunder Oberbergener Bassgeige VDP.Erste Lage	6,5	14
2018 Chardonnay „Franz Anton“	7,5	16
ROSÉ		
2020 Saignée Rosé Jedentag	4,5	10
ROT		
2019 Spätburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6	13
WEINGUT AM KLOTZ		
0,1 l 0,25 l		
ROT		
2018 Spätburgunder „Kalk und Löss“	5,5	12
2019 Isteiner Spätburgunder	7,5	16
INTERNATIONALL		
ROT		
PORTUGAL, DOURO		
2017 Fabelhaft Tinto, Niepoort	5,2	11

MENU

Lachstatar mit rote Bete Carpaccio, frischem Meerrettich und Elsässer Zupfsalat

2020 Oberbergener Bassgeige Grauburgunder VDP.Erste Lage
Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

Gazpacho Andaluz

2021 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein
Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Safranrisotto und Ratatouille

2018 Chardonnay „Franz Anton“
Weingut Franz Keller, Oberbergen

Vanille Panna Cotta mit Zwetschgenkompott

2021 Riesling & Gewürztraminer „vom Löss“
Weingut Franz Keller, Oberbergen

3- Gang Menü ohne Suppe 48 €
Weinbegleitung 22 €

4- Gang Menü 55 €
Weinbegleitung 27 €

Mittags bis 13.30 Uhr und Abends von 17.00 Uhr bis 19.30 Uhr

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

	EURO
Ganze Artischocke aus der Bretagne mit Vinaigrette	12
Caesar Salat mit Croûtons und Parmigiano Reggiano	14
zusätzlich mit gegrillter Hähnchenbrust	21
Spare Ribs mit BBQ-Sauce, Coleslaw Salat und Pommes frites	23
Rehragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren, Erbsen-Karotten-Gemüse und Spätzle	25

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „traditionell“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	9,5
zusätzlich mit Käse	10
Flammkuchen mit Münsterkäse, getrockneten Tomaten & Kartoffeln	11
zusätzlich mit kaltgerührten Preiselbeeren	13
Flammkuchen mit frischen Pfifferlingen, getrocknete Tomaten und Frühlingszwiebeln	12
zusätzlich mit Coppa Schinken vom Metzger Dirr aus Endingen	15
Flammkuchen mit Jonagold Äpfeln aus dem Kaiserstuhl und hauseigenem Apfelbrand (nur bis 20:30 Uhr)	13

VORSPEISEN

	EURO
Badische Antipasti (Wurstsalat, Kalbsmaulsalat, Bibiliskäs)	12
Lachstatar mit rote Bete Carpaccio, frischem Meerrettich und Elsässer Zupfsalat	16
Vitello Tonnato mit Kapern, Parmesan und Wildkräutersalat	17
Weinbergschnecken 6 Stück / 12 Stück	9 / 15

SALATE

Beilagensalat	7
Gemischter Blattsalat + Ziegenkäse (gratiniert und im Schinkenmantel) + sautierten Pfifferlingen	14 15 / 18

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle	8
Gazpacho Andaluz	8

HAUPTGÄNGE

EURO

FLEISCH

Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen mit Pommes frites, dazu hausgemachte Senfmayonnaise (Zubereitungszeit ca. 30 min)	21
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	24
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Münsterkäse und luftgetrocknetem Schinken von der Metzgerei Feißt mit Pommes Frites und Preiselbeeren	27
Geschmorte Ochsenbäckle mit Zucchinigemüse und Kartoffelgratin	23
Entrecôte von der deutschen Färse mit Kräuterbutter dazu Pommes frites <u>oder</u> Beilagensalat	32

FISCH & VEGETARISCH

Pfifferling-Graupenrisotto mit Parmigiano Reggiano	16
Ganze Forelle „Müllerin Art“ mit Lauchgemüse und Salzkartoffeln	24
Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang	7

DESSERT

EURO

Vanille Panna Cotta mit kaiserstühler Zwetschgenkompott 8

Crème Brûlée mit hausgemachtem Vanilleeis und frischen Beeren 9

Hausgemachtes Sorbet pro Kugel 3
(auf Wunsch mit Sekt oder Digestif verfeinert)

Frische Erdbeeren mit hausgemachten Vanilleeis und Sahne 9

DESSERTWEINE

ÖSTERREICH-BURGENLAND 0,1 l

2018 Zweigelt Auslese, Weinlaubenhof Kracher 10,5

DEUTSCHLAND

2021 Riesling & Gewürztraminer „vom Löss“ (RZ 19g/l) 5,5

Weingut Franz Keller, Oberbergen

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & BIERE

EURO

MINERALWASSER

Lieler Schlossbrunnen Classic, Markgräflerland	0,5 l	4,6
Lieler Schlossbrunnen Medium, Markgräflerland	0,5 l	4,6
Hornberger Lebensquelle Still, Schwarzwald	0,33 l 3,3	1,0 l 7,5

SÄFTE & SOFTGETRÄNKE

JUNG BIO KELLEREI, TENINGEN

Bio-Apfelsaft Johannisbeersaft	0,25 l	3,9
----------------------------------	--------	-----

KELLEREI DIETZ, OSTERBURKEN

Rhabarber-Nektar Traubensaft	0,25 l	3,9
Rhabarber-Schorle Traubenschorle	0,25 l 3,5	0,5 l 5,9

Coca-Cola Coca-Cola Zero Fanta Sprite Mezzo-Mix	0,33 l	3,5
Schweppes Bitter Lemon Thomas Henry Tonic / Ginger Ale	0,2 l	3,2

BIERE

BADISCHE STAATSBRAUEREI ROTH AUS, GRAFENHAUSEN

Pils oder Radler vom Fass	0,3 l 3,6	0,5 l 4,6
Alkoholfreies Pils	0,33 l	3,6
Weizen	0,5 l	4,6
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,6

BRAUEREI AUGUSTINER-BRÄU, MÜNCHEN

Lagerbier Hell	0,5 l	5
----------------	-------	---

KAFFEE & TEE

EURO

KAFFEE

Café (auch koffeinfrei)	3,3
Espresso Doppelter Espresso	3,3 4,8
Espresso Macchiato Doppelter Espresso Macchiato	3,8 6,8
Cappuccino Milchcafé	4,3
Latte Macchiato	5,2

TEE von Teehaus Ronnefeldt

Minze Kamille Rooibos	
Grüntee Schwarztee Earl Grey Früchte	3,9

DIGESTIF

EURO

4 cl

HAUSBRENNEREI FRANZ KELLER, OBERBERGEN

2003 Grauburgunder-Treber 10 Jahre im Eichenholzfass gereift	6,5
2005 Alter Apfelbrand 10 Jahre im Eichenholzfass gereift	6,5
Alte Weinhefe „Adolf“	6,5
Franz Kellers Weinhefebrand	4,5

HAUSBRENNEREI FRIDOLIN BAUMGARTNER, OBERBERGEN

Williams-Christ	7
Sauerkirschwasser	7,5
Mirabellenwasser	7,5
Zibärtele	8
Kirschwasser	8
Quittenbrand	8
Wald-Himbeergeist	8
Haselnussgeist	8
Erdbeergeist	8
Orangengeist	9
Wahlsche Schnapsbirne	10
Schlehenbrand	10

FAUDE FEINE BRÄNDE, BÖTZINGEN

Rote-Bete-Geist	7
Gurkengeist	7
Aprikose	9,5
Haferpflaume	15

DIGESTIF

EURO

4 cl

DISTILLERIE F. MEYER, HOHWARTH

Eau-de-vie de Coing (Quitte) 7

Liquer de Framboise (Himberere) 7

Liquer de Fraise (Erdbeere) 6,5

Crème de Cassis 6,5

DISTILLERIE MARQUIS DE SAINT-LOUP, DROUIN

Calvados Vieille Réserve pays d' Auge 7,5

ARMAGNAC, CASTELNAU D'AUZAN

X.O. Bas Armagnac, Baron de Sigognac 9

1980 Bas Armagnac, Baron de Sigognac 15

1981 Bas Armagnac, Baron de Sigognac 15

1993 Bas Armagnac, Baron de Sigognac 15

COGNAC, JEAN FILLIOUX

La Pouyade 8

Grande Champagne 11