

# Menü

**Lachstatar mit rote Bete Carpaccio,  
frischem Meerrettich und Elsässer Zupfsalat**

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

-

**Kürbiscremesuppe vom Bio-Hokkaido  
mit steirischem Kürbiskernöl und Croûtons**

2020 Chardonnay „Guts Schwalbe“  
Bio-Weingut Lanndmann, Freiburg

-

**Hirsch Osso Bucco mit Gremolata, Apfelrotkraut und Kartoffelpüree**

2019 Isteiner Spätburgunder  
Weingut Am Klotz, Istein

**Vanille Panna Cotta mit kaiserstühler Zwetschgenkompott**

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

3- Gang Menü ohne Suppe 52 €  
Weinbegleitung 19 €

4- Gang Menü 59 €  
Weinbegleitung 24 €

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

WINZERHAUS  
REBSTOCK

### Hausgemachte Flammkuchen

Flammkuchen „traditionell“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	9,50
zusätzlich mit Käse	10,00
Flammkuchen mit Münsterkäse, getrockneten Tomaten & Kartoffeln	13
zusätzlich mit kaltgerührten Preiselbeeren	15

### Dessert

Vanille Panna Cotta mit kaiserstühler Zwetschgenkompott	8,00
Crème Brûlée mit hausgemachtem Vanilleeis und frischen Beeren	9,00
<u>Selbstgemachte Sorbets: (Sorten bitte beim Service erfragen)</u> 1 Kugel	3,00

Gern verfeinern wir die Kugel Sorbet auch noch mit Sekt oder einem Digestif.

### Unsere Weinempfehlung REBSTOCK

	€	€
<b>Weißwein</b>	0,10L	0,25L
2021 Müller Thurgau „Vom Löss“ VDP.Gutswein	4,50	10,00
2021 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	5,00	11,00
2021 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	5,00	11,00
2020 Oberbergener Bassgeige Grauburgunder VDP.Erste Lage	6,50	14,00

### Rosé

2020 Saignée Rosé Jedentag aus der Magnum	4,50	10,00
---	------	-------

### Rotwein

2019 Spätburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6,00	13,00
--	------	-------

### Weingut Am Klotz, Istein Keller & Reinecker

2019 Spätburgunder „Kalk und Löss“	5,50	12,00
2019 Isteiner Spätburgunder	7,50	16,00

### BIO-WEINGUT LANDMANN, FREIBURG

2020 Chardonnay „Guts Schwalbe“	4,20	8,50
---------------------------------	------	------

### Portugal, Douro

2020 Fabelhaft Tinto, Nieport	5,20	11,00
-------------------------------	------	-------

### Vorspeisen

	€
Kaiserstühler Feldsalat mit Sherryessig- Dressing	9,00
mit Speck und Kracherle	11,00
mit Walnüssen und Kracherle	11,00
Endiviensalat mit Kartoffel-Speck- Dressing und einem pochierten Ei	12,00
etwas größer mit einem zweiten pochierten Ei	17,00
Kürbiscremesuppe vom Bio Hokkaido aus Endingen	8,00
Weinbergschnecken 6 Stück/ 12 Stück	9,00/ 15,00
Lachstatar mit rote Bete Carpaccio, frischem Meerrettich und Elsässer Zupfsalat	16,00

Badische Antipasti (Wurstsalat, Kalbsmaulsalat, Bibiliskäs)	12,00
---	-------

### Hauptspeisen

Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen mit Pommes frites, dazu selbstgemachte Senfmayonnaise (Zubereitung ca. 30 min)	21,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	25,00
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Münsterkäse und luftgetrocknetem Schinken von der Metzgerei Feißt mit Pommes Frites und Preiselbeeren	28,00
Geschmorte Ochsenbäckle mit Apfelrotkraut und Kartoffelgratin	24,00
Gebratene Eglifilets mit cremigem Blattspinat und Salzkartoffeln	27,00
Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen à la Creme und Parmigiano Reggiano	19,00