

## Unsere Empfehlung

Ganze Artischocke mit Vinaigrette	12,00
Frische Miesmuscheln im Weißweinsud	12,00/15,00
Bunter Blattsalat mit geschmortem Osso Bucco	16,00
Coq au Vin rouge mit Ratatouille und Kartoffelgratin	19,00
Kalbschnitzel „natur“ mit Pfifferlingsrahmsauce und Spätzle	22,00

## Hauptspeisen

Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen a la crème	16,00
Ganzes „Mistkratzerle“ aus dem Ofen (Zubereitungszeit ca. 30 min) mit Pommes frites	17,00
Kalbsnieren in Pommery-Senfsauce mit hausgemachten Spätzle	19,00
Brust von der Maispoularde mit Pfifferlingen und neuen Kartoffeln	19,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	21,00
Gebratene Gambas mit Pfifferlingsrisotto	21,00
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Münsterkäse und luftgetrocknetem Parma-Schinken mit Pommes Frites und Preiselbeeren	26,00
Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Pommes frites	28,00

WINZERHAUS  
REBSTOCK

## Unsere Weinempfehlung REBSTOCK

### Zum Aperitif Sekt vom Weingut Franz Keller

	€	€
	<b>0,1l</b>	<b>0,75l</b>
2017 Pinot Rose Sekt, brut	5,70	34,00
2016 Chardonnay blanc de blanc, brut	5,70	34,00
2016 Petit Adler, brut (50% Müller-Thurgau 50% Riesling)	4,20	25,00

### Weingut Franz Keller

**0,1l 0,25l**

#### Weißwein

2019 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	3,70	7,80
2019 Weißburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	3,70	7,80
2019 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	3,40	7,00
2018 Oberbergener Bassgeige Chardonnay VDP.Erste Lage	4,50	9,00
2017 Pulverbuck Weißburgunder VDP.Erste Lage aus der Magnum	5,90	12,70
2016 Grauburgunder „Franz Anton“ aus der Magnum	6,50	13,00
Neuer Wein		3,50

#### Rosé

2019 Saignée Rosé Jedentag aus der Magnum	3,70	7,80
---	------	------

#### Rotwein

2017 Spätburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	3,90	8,20
2018 Oberbergener Bassgeige Spätburgunder VDP.Erste Lage	4,50	9,90

#### International-Italien

2018 Dolcetto D'Alba, Prunotto	3,90	8,50
--------------------------------	------	------

## Hausgemachte Flammkuchen

Flammkuchen „traditionell“	€
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	8,00
zusätzlich mit Käse	8,50
Flammkuchen mit Münsterkäse	
getrockneten Tomaten und Kartoffeln	9,50
Flammkuchen mit Pfifferlingen, getrockneten Tomaten, und Coppa-Schinken von Metzgerei Dirr	12,50
Flammkuchen mit Jonagold Äpfeln aus dem Kaiserstuhl und hauseigenem Apfelbrand	9,50
Hausgemachter Badischer Zwiebelkuchen	4,50

## Vorspeisen

Kürbis-Creme-Suppe vom Hokaido	7,00
Kleiner Beilagensalat	6,00
Dünne Kalbskopfscheiben mit „Vinaigrette“ und Berglinsensalat	13,00/ 17,00
Gemischte Blattsalate	
mit gebratenen Pfifferlingen	13,00/ 17,00
mit gratiniertem Ziegenkäse und im Parma-Schinkenmantel	11,00/ 15,00
Weinbergschnecken 6 Stück/ 12 Stück	7,00/ 12,00
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce	14,00/ 18,00
Carpaccio vom Rind mit Parmesan ,Rucola und Kapern	16,00/20,00
Hausgemachte Entenleberterrine mit Apfelragout und Brioche	18,00/28,00