

Aperitif

Zum Aperitif Sekt vom Weingut Franz Keller

	€	€
	0,1l	0,75l
2018 Pinot Rose Sekt, brut	6,50	35,00
2018 Chardonnay blanc de blanc, brut	6,50	35,00
2018 Petit Adler, brut (Müller-Thurgau, Riesling, Chardonnay)	5,50	27,00

Portwein vom Weinhaus Niepoort

weiß oder rot	5 cl	5,50
---------------	------	------

Sanchez Romate Sherry

Fino oder Amontillado	5 cl	5,50
-----------------------	------	------

Vermouth von Martini

Bianco	5 cl	6,00
Martini Spritz (Martini mit Sprite, Eiswürfel, Zitrone)	0,25 l	8,00

Mixed Drinks

Aperol Spritz	0,2 l	8,00
Campari Soda/Orange	0,2 l	8,50
Gin Buck (Pimms No1, Ginger Ale, Zitrone, Eiswürfel)	0,25 l	7,50

Gin and Tonic

Gin Bombay Sapphire (Klassiker)	4 cl Gin mit 0,2 l Tonic	8,50
Mundart Gin (Kaiserstühler Gin)	4 cl Gin mit 0,2 l Tonic	9,50
Gin Mare (Der Mediterrane)	4 cl Gin mit 0,2 l Tonic	9,50

Unsere Weinempfehlung REBSTOCK

	€	€
Weißwein	0,10L	0,25L
2020 Müller Thurgau „Vom Löss“	4,00	9,00
2020 Grauburgunder „vom Löss“	4,50	9,50
2020 Oberbergener Bassgeige Chardonnay VDP.Erste Lage	5,00	11,00
2019 Oberbergener Bassgeige Grauburgunder VDP.Erste Lage	5,00	11,00
2019 Oberbergener Pulverbuck Weissburgunder VDP.Erste Lage	6,50	14,00
Rosé		
2020 Saignée Rosé Jedentag aus der Magnum	4,00	9,00
Rotwein		
2019 Spätburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	5,00	11,00
2016 Merlot-Cabernet Sauvignon „Franz Anton“	7,00	15,00
Weingut Am Klotz, Istein Keller & Reinecker		
2020 Rose „Kalk und Löss“	3,50	8,00
2018 Spätburgunder „Kalk und Löss“	4,50	9,50
2019 Isteiner Spätburgunder	7,00	15,00

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

		€
Lieler Schlossbrunnen "Classic", Markgräflerland	0,5 l	4,60
Lieler Schlossbrunnen "Medium/ vital", Markgräflerland	0,5 l	4,60
Hornberger Lebensquelle „still“, Hornberg	0,33 l	3,30
	1,0 l	7,50

Säfte

Jung Bio Kellerei, Teningen

Bio-Apfelsaft, naturtrüb	0,25 l	3,90
Johannisbeersaft, naturtrüb	0,25 l	3,90

Kellerei Dietz, Osterburken

Rhabarber-Nektar	0,25 l	3,90
Traube	0,25 l	3,90
Saftschorle	0,25 l 3,50	0,5 l 5,90

Softgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix	0,33 l	3,50
Original Bitter Lemon Schweppes, Kreuztal	0,2 l	3,20
Tonic Water Thomas Henry, Berlin	0,2 l	3,20
Ginger Ale Thomas Henry, Berlin	0,2 l	3,20

Biere

Badische Staatsbrauerei Rothaus, Grafenhausen

Pils oder Radler vom Fass	0,3 l	3,60
	0,5 l	4,60
Hefeweizen hell	0,5 l	4,60

Flaschenbier

Rothaus alkoholfreies Pils	0,33 l	3,60
Rothaus Badisch Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,60
Lagerbier Hell, Vollbier, Brauerei Augustiner-Bräu, München	0,5 l	5,00

Nachmittagskarte REBSTOCK

Mittwoch- Sonntag von 14:00- 17:00 Uhr

Vorspeisen	€
Gemischter Blattsalat	7,00
Spargelcremesuppe mit Einlage und Crôutons	8,00
Gemischter Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Ziegenfrischkäse im Rohschinkenmantel	14,00
Badische Antipasti (Wurstsalat, Kalbsmaulsalat, Bibiliskäs)	12,00
Weinbergschnecken in Kräuterbutter 6 Stück/12 Stück	9,00/15,00

Flammkuchen

Flammkuchen „traditionell“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln zusätzlich mit Käse	9,50 10,00
--	---------------

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	24,00
Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzrahmsöße und hausgemachten Spätzle	22,00
Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen mit Pommes frites, dazu hausgemachte Senfmayonnaise (Zubereitungszeit ca. 30 min)	21,00
Bio-Spargel vom Weingut Landmann aus Waltershofen mit Kratzete und selbstgemachte Sauce Hollandaise mit zusätzlichen gemischten Schinken vom Metzger Feißt aus Teningen	23,00 +5,00

Dessert

Hausgemachte Eis und Sorbets: (Sorten bitte beim Service erfragen)

Unsere Empfehlung REBSTOCK

	€
Badische Antipasti (Wurstsalat, Kalbsmaulsalat, Bibiliskäs)	12,00
Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzrahmsoße und selbstgemachten Spätzle	22,00
Bio-Spargel vom Weingut Landmann aus Waltershofen mit Kratzete und selbstgemachte Sauce Hollandaise	23,00
mit zusätzlichen gemischten Schinken vom Metzger Feißt aus Teningen	+5,00
mit zusätzlich Wiener Schnitzel vom Kalb	+8,00

Wir servieren Ihnen gern zu jedem Hauptgang einen Beilagensalat 7,00

Hausgemachte Flammkuchen REBSTOCK

Flammkuchen „traditionell“	€
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	9,50
zusätzlich mit Käse	10,00
Flammkuchen mit Bärlauchpesto, Spargel, Ziegenkäse, getrocknete Tomaten	12,00
zusätzlich mit Coppa Schinken vom Metzger Dirr in Endingen	15,00
Flammkuchen mit Jonagold Äpfeln aus dem Kaiserstuhl	
und hauseigenem Apfelbrand (nur bis 20:30 Uhr)	13,00

Wir servieren Ihnen gern zu jedem Flammkuchen einen Beilagensalat 7,00

Menü REBSTOCK

Mittags bis 13:30

Abends von 17:00 Uhr bis 19:30 Uhr

Lachstatar mit rote Bete Carpaccio, frischem Meerrettich
und Elsässer Zupfsalat

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

Spargelcremesuppe mit Einlage und Crôtons

2018 Oberbergener Pulverbuck Weißburgunder VDP.Erste Lage
Weingut Franz Keller, Oberbergen

Geschmortes Ochsenbäckle mit Speckwirsing und Kartoffelgratin

2019 Isteiner Spätburgunder
Weingut Am Klotz, Istein Keller & Reinecker

Vanille Panna Cotta mit Rhabarberkompott

2019 Saabuger Rausch Riesling Spätlese GG
Weingut Forstmeister Geltz Zilliken, Saarburg

3- Gang Menü ohne Suppe 46,00

Weinbegleitung 25,00

4- Gang Menü 51,00

Weinbegleitung 31,00

Vorspeisen REBSTOCK €

Beilagensalat 7,00

Spargelcremesuppe mit Einlage und Crôutons 8,00

Weinbergschnecken 6 Stück/ 12 Stück 9,00/ 15,00

Lachstatar mit rote Bete Carpaccio, frischem Meerrettich
und Elsässer Zupfsalat 16,00

Gemischter Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse
und Ziegenfrischkäse im Rohschinkenmantel 14,00

Unsere Klassiker REBSTOCK

	€
Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen mit Pommes frites, dazu hausgemachte Senfmayonnaise (Zubereitungszeit ca. 30 min)	21,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	24,00
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Münsterkäse und luftgetrocknetem Schinken von der Metzgerei Feißt mit Pommes Frites und Preiselbeeren	27,00

Schmorgerichte REBSTOCK

Geschmorte Ochsenbäckle mit Speckwirsing und Kartoffelgratin	23,00
--	-------

Fischgerichte REBSTOCK

Gebrautes Lachsfilet mit Bärlauch-Spargelrisotto und Parmigiano Reggiano	24,00
---	-------

Wir servieren Ihnen gern zu jedem Hauptgang einen Beilagensalat 7,00

Dessert REBSTOCK

	€
Vanille Panna Cotta mit Rhabarberkompott	8,00
Crème Brûlée mit hausgemachtem Vanilleeis und frischen Beeren	9,00
<u>Hausgemachte Sorbets: (Sorten bitte beim Service erfragen)</u>	
1 Kugel	3,00
Gern verfeinern wir die Kugel Sorbet auch noch mit Sekt oder einem Digestif.	
Flammkuchen mit Jonagold Äpfeln aus dem Kaiserstuhl und hauseigenem Apfelbrand (nur bis 20:30 Uhr)	12,00

Dessertweine/ Süßweine

Österreich-Burgenland

2018 Zweigelt Auslese, Kracher 0,1l 8,00

Frankreich

2003 Clarendelle Blanc Monbazillac A O C Bordeaux 0,1l 12,50

Banyuls Cuvée du Dr. André Parcé,
Domaine du Mas Blanc, Banyuls-Sur-Mer 0,1l 12,00

Digestif

4 Cl €

Aus der Hausbrennerei Franz Keller

1998 Grauburgunder-Treber-10 Jahre im Eichenholzfass gereift	6,50
2005 Alter Apfelbrand-10 Jahre im Eichenholzfass gereift	6,50
Alte Weinhefe „Adolf“	6,50
Franz Keller´s Weinhefebrand aus der Literflasche	4,50

Fridolin Baumgartner, Oberbergen

Zibärtele	8,00
Sauerkirschwasser	7,50
Kirschwasser	8,00
Williams-Christ	7,00
Mirabellenwasser	7,50
Quittenbrand	8,00
Wahlsche Schnapsbirne	10,00
Wald-Himbeergeist	8,00
Haselnussgeist	8,00
Orangengeist	9,00
Erdbeergeist	8,00
Schlehenbrand	10,00

Faude, Bötzingen

Rote-Beete-Geist	7,00
Gurkengeist	7,00
Aprikose	9,50
Haferpflaume	15,00

Digestif

Frankreich	4 cl €
Distillerie F. Meyer, Hohwarth	
Eau-de-vie de Marc d´Olsace de Gewürztraminer (Grappa)	7,00
Eau-de-vie de Coing (Quitte)	7,00
Liquer de Framboise (Himberere)	7,00
Liquer de Fraise (Erdbeere)	6,50
Crème de Cassis	6,50
Distillerie Marquis de Saint-Loup, Drouin	
Calvados Vieille Réserve pays d´Auge	7,50
Armagnac, Castelnau D´auzan (Gers) Frankreich	
X.O. Bas `Armagnac, Baron de Sigognac	9,00
1980 Bas `Armagnac, Baron de Sigognac	15,00
Cognac, Jean Fillioux Frankreich	
La Pouyade	8,00
Grande Champagne	11,00