

Vorspeisen	€
Brot und Olivenöl (Extra Natives Olivenöl aus Messenien)	4,00
Beilagensalat	6,00
Gazpacho Andaluz	7,00
Badische Flädlesuppe	7,00
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce	14,00/ 20,00
Gemischter Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Ziegenkäse im Schinkenmantel von der Metzgerei Feißt mit sautierten Pfifferlingen	13,00/ 15,00 13,00/ 16,00
Dünne Kalbskopfscheiben von der Metzgerei Feißt mit Berglinsen, Pfifferlingen und Vinaigrette	14,00/ 17,00
Weinbergschnecken 6 Stück/ 12 Stück	7,00/ 12,00
Hauptspeisen	
Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen a la Creme	17,00
Kabeljau im Bierteig mit Graupen Pfifferlingsrisotto und Weissburgundersauce	21,00
Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen mit Pommes Frites (Zubereitungszeit Ca 25 min)	18,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites	22,00
Kalbsschnitzel „natur“ mit Pfifferlingrahmsauce und hausgemachten Spätzle	22,00
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Münsterkäse und luftgetrocknetem Schinken von der Metzgerei Feißt mit Pommes Frites und Preiselbeeren	26,00
Badisches Suppenfleisch mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce	20,00
Entrecôte von der Färse mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes Frites	28,00
Geschmortes Ochsenbäckle mit breiten Bohnen und Kartoffelgratin	21,00

WINZERHAUS REBSTOCK

Unsere Weinempfehlung REBSTOCK

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

Weingut Franz Keller **0,1l 0,25l**

Weißwein

2020 Müller Thurgau „Vom Löss“ 3,80 8,50

2020 Weißburgunder „vom Löss“ 4,00 9,00

2020 Grauburgunder „vom Löss“ 4,00 9,00

2018 Oberbergener Bassgeige Grauburgunder aus der Magnum 5,00 11,00

2018 Chardonnay „Franz Anton“ aus der Magnum 6,50 13,50

Rosé

2020 Saignée Rosé Jedentag aus der Magnum 4,00 9,00

Rotwein

2019 Oberbergener Bassgeige Spätburgunder VDP.Erste Lage 5,00 11,00

Weingut Am Klotz, Istein Keller & Reinecker

2018 Spätburgunder „Kalk und Löss“ 4,00 9,00

International-Spanien

2016 Marques de Murrieta 6,00 13,00

Hausgemachte Flammkuchen

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

Flammkuchen mit Basilikumpesto, getrockneten Tomaten und Ziegenkäse 11,00
zusätzlich mit Coppa-Schinken von der Metzgerei Dirr 14,00

Flammkuchen mit Münsterkäse 11,00
getrockneten Tomaten und Kartoffeln
zusätzlich mit
kaltgerührten Preiselbeeren 13,00

Flammkuchen mit Pfifferlingen und getrockneten Tomaten 11,00
zusätzlich mit Coppa-Schinken von der Metzgerei Dirr 14,00

Flammkuchen mit Jonagold Äpfeln aus dem Kaiserstuhl
und hauseigenem Apfelbrand 12,00

Dessert

Panna Cotta mit frischen Beeren 7,50

Heiße Himbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne 8,50