

Vorspeisen REBSTOCK

	€
Kleiner Beilagensalat	6,00
Spargelsalat	13,00
mit Carpaccio vom Kalbskopf	16,00
mit hausgebeiztem Lachs	18,00
Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen (auch vakuumiert zum Aufwärmen zuhause)	7,00

Hausgemachte Flammkuchen REBSTOCK

	€
Flammkuchen „traditionell“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	7,00
Flammkuchen „traditionell“ mit zusätzlich Käse	8,00
Flammkuchen mit Bärlauchpesto getrockneten Tomaten und Ziegenkäse	8,00
Flammkuchen mit Münsterkäse getrockneten Tomaten und Kartoffeln	9,00

Hauptspeisen REBSTOCK

Szegdiner Gulasch mit hausgemachten Serviettenknödel (auch vakuumiert zum Aufwärmen zuhause)	15,00
Badischer Spargel mit Sauce Hollandaise oder Sauce Vinaigrette und Kratzede	19,00
zusätzlich mit Coppa-Schinken von der Metzgerei Dirr	24,00
oder mit Wiener Schnitzel vom Kalb	28,00
Ganzes „Mistkratzerle“ aus dem Ofen (Zubereitungszeit ca.20 min) mit Pommes Frites	16,00
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites	19,00
Cordon Bleu vom Kalb mit buntem Blattsalat gefüllt mit Münsterkäse und rohem luftgetrocknetem Schinken	19,00
Fregola Sarda (Italienische Pasta) mit Cedri Zitrone und gebratenen Artischocken	13,00
zusätzlich mit Gambas	17,00
oder mit hausgemachter Chorizo (pikante Bratwurst)	17,00

Süsse Speisen REBSTOCK

Flammkuchen mit Jonagold Äpfeln aus dem Kaiserstuhl und hauseigenem Apfelbrand	9,00
Holunderblüten Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und Rhabarber	5,00