

# REBSTOCK

APERITIF

WEINEMPFEHLUNG

MENU

TAGESEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

HAUPTGÄNGE

DESSERT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE & DIGESTIF

# APERITIF

## SEKT & CHAMPAGNER

		EURO
<b>FRANZ KELLER</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,75 l</b>
2018 Pinot Rosé brut	7	40
2019 Chardonnay blanc de blanc brut	7	40
2018 Petit Adler brut (Müller-Thurgau, Riesling, Chardonnay)	6	32
<b>R&amp;L LEGRAS</b>		<b>0,75 l</b>
Legras Grand Cru Blancs de Blancs brut		76

## APERITIF

### PORTWEIN VOM WEINHAUS NIEPOORT

Weißer Portwein | Roter Portwein 5 cl 5,5

### SANCHEZ ROMATE SHERRY

Fino oder Amontillado 5 cl 5,5

### VERMOUTH

Ferdinand´s white Vermout aus Riesling 5 cl 6

### LONG DRINKS

Campari Soda | Campari Orange 0,2 l 8,5

Gin Bombay Sapphire mit Thomas Henry Tonic 8,5

Mundart Gin | Gin Mare mit Thomas Henry Tonic 9,5

## ALKOHOLFREI

**APFELGUT NEUNTHAUSEN** **0,1 l** **0,75 l**

Prickelnder Apfelsaft Pomme-Pure „Elstar“ 5 23

# UNSERE WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

		EURO
<b>FRANZ KELLER</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,25 l</b>
<b>WEISS</b>		
2021 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	4,5	10
2021 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	5	11
2021 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	5	11
2019 Grauburgunder Oberbergener Bassgeige VDP.Erste Lage	6,5	14
2017 Chardonnay „Franz Anton“	7,5	16
<b>ROSÉ</b>		
2020 Saignée Rosé Jedentag	4,5	10
<b>ROT</b>		
2019 Spätburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6	13
<b>WEINGUT AM KLOTZ</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,25 l</b>
<b>ROSÉ</b>		
2020 Rose „Kalk und Löss“	4,5	10
<b>ROT</b>		
2018 Spätburgunder „Kalk und Löss“	5,5	12
2019 Isteiner Spätburgunder	7,5	16
<b>PORTUGAL, DOURO</b>		
2017 Fabelhaft Tinto, Niepoort	5,2	11

# MENU

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

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

-

**Gazpacho Andaluz**

2021 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein  
Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

**Rosa gebratenes Kalbsteak mit Pfifferlingrahmsauce,  
hausgemachten Spätzle und Erbsen-Karotten-Gemüse**

2018 Spätburgunder Kalk und Löss  
Weingut am Klotz, Istein

-

**Vanille Panna Cotta mit Zwetschgenkompott**

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

3- Gang Menü ohne Suppe 52 €  
Weinbegleitung 22 €

4- Gang Menü 59 €  
Weinbegleitung 27 €

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

# UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

	EURO
Ganze Artischocke aus der Bretagne mit Vinaigrette	12
Caesar Salat mit Croûtons und Parmegiano Reggiano	14
zusätzlich mit gegrillter Hähnchenbrust	21
Rumpsteak von der deutschen Färse mit Kräuterbutter	
dazu Pommes frites <u>oder</u> Beilagensalat	28

# HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „traditionell“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	9,5
zusätzlich mit Käse	10
Flammkuchen mit Münsterkäse, getrockneten Tomaten & Kartoffeln	11
zusätzlich mit kaltgerührten Preiselbeeren	13
Flammkuchen mit frischen Pfifferlingen, getrocknete Tomaten und Frühlingszwiebeln	12
zusätzlich mit Coppa Schinken vom Metzger Dirr aus Endingen	15
Flammkuchen mit Jonagold Äpfeln aus dem Kaiserstuhl und hauseigenem Apfelbrand (nur bis 20:30 Uhr)	13

# VORSPEISEN

	EURO
Badische Antipasti (Wurstsalat, Kalbsmaulsalat, Bibiliskäs)	12
Lachstatar mit rote Bete Carpaccio, frischem Meerrettich und Elsässer Zupfsalat	16
Vitello Tonnato mit Kapern, Parmesan und Wildkräutersalat	17
Weinbergschnecken 6 Stück / 12 Stück	9 / 15

## SALATE

Beilagensalat	7
Gemischter Blattsalat	
+ gratiniertem Ziegenkäse	14
+ sautierten Pfifferlingen	15 / 18

## SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle	8
Gazpacho Andaluz	8

# HAUPTGÄNGE

EURO

## FLEISCH

Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen mit Pommes frites, dazu hausgemachte Senfmayonnaise (Zubereitungszeit ca. 30 min)	21
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	24
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Münsterkäse und luftgetrocknetem Schinken von der Metzgerei Feißt mit Pommes Frites und Preiselbeeren	27
Geschmorte Ochsenbäckle mit Zucchinnigemüse und Kartoffelgratin	23
Rosa gebratenes Kalbsteak mit Pfifferlingrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Erbsen-Karotten-Gemüse	32

## FISCH & VEGETARISCH

Pfifferling-Graupenrisotto mit Parmigiano Reggiano	16
Ganze Forelle Müllerin Art mit Lauchgemüse und Salzkartoffeln	24
Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang	7

# DESSERT

EURO

Vanille Panna Cotta mit kaiserstühler Zwetschgenkompott 8

Crème Brûlée mit hausgemachtem Vanilleeis und frischen Beeren 9

Hausgemachtes Sorbet pro Kugel 3  
(auf Wunsch mit Sekt oder Digestif verfeinert)

Frische Erdbeeren mit hausgemachten Vanilleeis und Sahne 9

## DESSERTWEINE

**ÖSTERREICH-BURGENLAND** 0,1 l

2018 Zweigelt Auslese, Weinlaubenhof Kracher 10,5

## DEUTSCHLAND

2019 Saarbuger Rausch Riesling Spätlese GG 9,5  
Weingut Forstmeister Geltz Zilliken, Saarburg



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & BIERE

EURO

## MINERALWASSER

Lieler Schlossbrunnen Classic, Markgräflerland	0,5 l	4,6
Lieler Schlossbrunnen Medium, Markgräflerland	0,5 l	4,6
Hornberger Lebensquelle Still, Schwarzwald	0,33 l 3,3	1,0 l 7,5

## SÄFTE & SOFTGETRÄNKE

### JUNG BIO KELLEREI, TENINGEN

Bio-Apfelsaft   Johannisbeersaft	0,25 l	3,9
----------------------------------	--------	-----

### KELLEREI DIETZ, OSTERBURKEN

Rhabarber-Nektar   Traubensaft	0,25 l	3,9
Rhabarber-Schorle   Traubenschorle	0,25 l 3,5	0,5 l 5,9

Coca-Cola   Coca-Cola Zero   Fanta   Sprite   Mezzo-Mix	0,33 l	3,5
---	--------	-----

Schweppes Bitter Lemon   Thomas Henry Tonic / Ginger Ale	0,2 l	3,2
--	-------	-----

## BIERE

### BADISCHE STAATSBRAUEREI ROTH AUS, GRAFENHAUSEN

Pils oder Radler vom Fass	0,3 l 3,6	0,5 l 4,6
---------------------------	-----------	-----------

Alkoholfreies Pils	0,33 l	3,6
--------------------	--------	-----

Weizen	0,5 l	4,6
--------	-------	-----

Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,6
----------------------	-------	-----

### BRAUEREI AUGUSTINER-BRÄU, MÜNCHEN

Lagerbier Hell	0,5 l	5
----------------	-------	---

# KAFFEE & TEE

EURO

## KAFFEE

Café (auch koffeinfrei)	3,3
Espresso   Doppelter Espresso	3,3   4,8
Espresso Macchiato   Doppelter Espresso Macchiato	3,8   6,8
Cappuccino   Milchcafé	4,3
Latte Macchiato	5,2

## TEE von Teehaus Ronnefeldt

Minze   Kamille   Rooibos	
Grüntee   Schwarztee   Earl Grey   Früchte	3,9

# DIGESTIF

EURO

4 cl

## **HAUSBRENNEREI FRANZ KELLER, OBERBERGEN**

1998 Grauburgunder-Treber 10 Jahre im Eichenholzfass gereift	6,5
2005 Alter Apfelbrand 10 Jahre im Eichenholzfass gereift	6,5
Alte Weinhefe „Adolf“	6,5
Franz Kellers Weinhefebrand	4,5

## **HAUSBRENNEREI FRIDOLIN BAUMGARTNER, OBERBERGEN**

Williams-Christ	7
Sauerkirschwasser	7,5
Mirabellenwasser	7,5
Zibärtele	8
Kirschwasser	8
Quittenbrand	8
Wald-Himbeergeist	8
Haselnussgeist	8
Erdbeergeist	8
Orangengeist	9
Wahlsche Schnapsbirne	10
Schlehenbrand	10

## **FAUDE FEINE BRÄNDE, BÖTZINGEN**

Rote-Bete-Geist	7
Gurkengeist	7
Aprikose	9,5
Haferpflaume	15

# DIGESTIF

EURO

4 cl

## **DISTILLERIE F. MEYER, HOHWARTH**

Eau-de-vie de Marc d'Alsace de Gewürztraminer (Grappa)

7

Eau-de-vie de Coing (Quitte)

7

Liquor de Framboise (Himberere)

7

Liquor de Fraise (Erdbeere)

6,5

Crème de Cassis

6,5

## **DISTILLERIE MARQUIS DE SAINT-LOUP, DROUIN**

Calvados Vieille Réserve pays d' Auge

7,5

## **ARMAGNAC, CASTELNAU D'AUZAN**

X.O. Bas Armagnac, Baron de Sigognac

9

1980 Bas Armagnac, Baron de Sigognac

15

1981 Bas Armagnac, Baron de Sigognac

15

1993 Bas Armagnac, Baron de Sigognac

15

## **COGNAC, JEAN FILLIOUX**

La Pouyade

8

Grande Champagne

11