

REBSTOCK

APERITIF
WEINEMPFEHLUNG

MENU
VORSPEISEN
HAUPTGÄNGE
DESSERT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
HEISSGETRÄNKE & DIGESTIF

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.

APERITIF

SEKT & CHAMPAGNER

		EURO
FRANZ KELLER	0,1 l	0,75 l
NV Petit Adler brut	7	36
2020 Pinot Rosé brut	9	44

APERITIF

KAISERSTÜHLER SPRITZ

Dialetto von Mundart mit Petit Adler	11
--------------------------------------	----

WERMUT-TONIC

Faude Wermut aus Bötzingen, dry Tonic, Orange	11
---	----

APERITIF ALKOHOLFREI

APFELGUT NEUNTHAUSEN

Prickelnder Apfelsaft Pomme-Pure „Rubinette“	0,1 l	0,75 l
	6	25

HAUSEIGENE TEEAUSZÜGE

MIT VERJUS AUS UNSEREM WEINBERG

Grüner Tee, Minze, Yuzu	0,1 l
	8
Hibiskus, Zwetschge, Haselnuss	8

UNSERE WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

FRANZ KELLER	EURO
WEISS	0,1 l
2024 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	5
2024 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2024 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2024 Kaiserstuhl Cuvée VDP.Gutswein	6
ROSÉ	
2025 Kaiserstuhl Rosé	5
WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN	0,1 l
WEISS	
2023 Gutedel „Kalk und Löss“	6
2024 Sauvignon Blanc „Kalk und Löss“	6,5
ROT	
2022 Isteiner Spätburgunder	9,5
WEINGUT ZIEREISEN, BADEN	0,1 l
ROT	
2015 Mariechäfer Regent	9
DOMAINE DE LA BÉGUDE, PROVENCE	0,1 l
ROT	
2014 Bandol	10
AZIENDA AGRICOLA, TOSCANA	0,1 l
ROT	
2024 Le Ragnaie, Toscana Rosso	8

MENÜ

Sauerteigbrot vom Brotbruder mit aufgeschlagener Butter

**Geflämte Schwarzwälder Lachsforelle
mit Fenchelsalat und Tomaten vom Lindenbrunnenhof**

2023 Kaiserstuhl Cuvée VDP.GUTSWEIN

Weingut Franz Keller, Oberbergen, Baden

-

**Marinierte Zucchini mit Ziegenkäse vom Ringlihof
und Mojo Rojo**

2024 Bourgogne Côte d'Or Chardonnay

Domaine Arnaud Baillet, Burgund

-

**Schwarzwälder Kalbsrücken
mit Pilzrahmsauce, Pfifferlingen und hausgemachte Spätzle**

2010 Lemberger S

Weingut Seeger, Leimen/Heidelberg, Baden

-

Topfenmousse mit eingelegtem Pfirsich und Verjussorbet

2022 Graacher Domprobst Riesling Kabinett

Weingut Willi Schaefer, Graach, Mosel

3- Gang Menü ohne Zwischengang 59 €

Weinbegleitung 30 €

4- Gang Menü 69 €

Weinbegleitung 38 €

VORSPEISEN

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln EURO

**Sauerteigbrot vom Brotbruder in Freiburg
mit aufgeschlagener Butter** 2,5

Tischlein deck dich

Ab 2 Personen, Vorspeisen zum teilen
inklusive Brot, aufgeschlagener Butter
und verschiedenen Vorspeisen nach Wahl der Küche p.P. 19

Marinierte Zucchini mit Ziegenkäse vom Ringlihof
und Mojo Rojo 14

Geflämte Schwarzwälder Lachsforelle
mit Fenchelsalat und Tomaten vom Lindenbrunnenhof 19

Ballotine von der Ente von Odefey & Töchter
mit eingelegter Aprikose 17

Weinbergschnecken mit Knoblauch-Petersilien-Butter
und Brot vom Brotbruder 6 Stück / 12 Stück 10 / 16
(Zubereitungszeit 15 Minuten)

Beilagensalat 7

UNSERE KLASSIKER

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln
EURO

Unsere Klassiker backen wir in Traubenkernöl und Butter aus, servieren dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat und auf Wunsch kalt gerührte Preiselbeeren.

Pommes Frites backen wir in Kalbsnierenfett aus. Auf Wunsch servieren wir zu allen Gerichten mit Pommes Frites unsere hausgemachte Senfmayonaise.

Wiener Schnitzel vom Schwarzwälder Kalb	29
---	----

Steirisches Backhendl mit Kernölcreme und Kartoffelsalat	24
--	----

Extra Sauce zum Schnitzel	2
---------------------------	---

Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen (Zubereitungszeit ca. 30 minuten) mit Pommes frites	28
--	----

FLEISCH

EURO

Hausgemachte Wildfleischküchle mit Rahmwirsing,
Preiselbeeren und Kartoffelstampf 24

Schwarzwälder Kalbsrücken
mit Pilzrahmsauce, Pfifferlingen und hausgemachte Spätzle 37

FISCH UND VEGETARISCH

Schwarzwälder Saibling mit Beurre Blanc
dazu gerösteter Blumenkohl und Kartoffelstampf 33

Auberginenschnitzel mit Mojo Rojo und Couscous 22

DESSERT

	EURO
Hausgemachter Zwetschgenknödel mit Vanilleeis	13
Topfenmousse mit eingelegtem Pfirsich und Verjussorbet	13
Flammkuchen mit Äpfeln aus dem Kaiserstuhl (nur bis 20:30 Uhr) und Calvados Age d'Or von Distilliererei Roger Groult	14
Hausgemachtes Eis und Sorbet (auf Wunsch mit Sekt oder Digestif verfeinert)	pro Kugel 3
Käseauswahl	15

DESSERTWEINE

0,05 l

2006 La Dulce Quietud, Quinta de la Quietud, D.O. Toro, Spanien	6
Tawny Douro, Niepoort, Portugal	7

KAFFEE

Café	3,5
Espresso Doppelter Espresso	3,5 5,5
Espresso Macchiato Doppelter Espresso Macchiato	4 7
Cappuccino	4,5

DIGESTIF

EURO

2 cl

HAUSBRENNEREI FRANZ KELLER, OBERBERGEN

2003 Grauburgunder-Treber 10 Jahre im Eichenholzfass gereift 6,5

Alte Weinhefe „Adolf“ 6,5

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

Gurkengeist 7

Haferpflaume 15

Bergamotte 8

DIGESTIF

EURO

2 cl

CALVADOS, DISTILLERIE ROGER GROULT

Age d' Or

13

ARMAGNAC, CASTELNAU D'AUZAN

1996 Bas Armagnac, Baron de Sigognac

15

COGNAC, JEAN FILLIOUX

Cep D'Or XO Selection

15

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & BIERE

MINERALWASSER

Lieler Schlossbrunnen Classic, Markgräflerland	0,5 l	5
Lieler Schlossbrunnen Medium, Markgräflerland	0,5 l	5
Hornberger Lebensquelle Still, Schwarzwald	0,33 l 4	1,0 l 8

SÄFTE, SOFTGETRÄNKE & BIERE

KALTENBACH MERZHOF, WILDAL

Apfelsaft/ Schorle	0,25 l 4,5	0,5 l 6,5
--------------------	------------	-----------

JUNG BIO KELLEREI, TENINGEN

Johannisbeersaft/ Schorle	0,25 l 4,5	0,5 l 6,5
---------------------------	------------	-----------

KELLEREI DIETZ, OSTERBURKEN

Rhabarber-Schorle Traubensaft-Schorle	0,25 l 4,5	0,5 l 6,5
---	------------	-----------

FRITZ KOLA, HAMBURG

Kola Kola super Zero Fritz-Limo Orange/ Zitrone		
Misch Masch (Kola+Orange)	0,33 l	4

BADISCHE STAATSBRAUEREI ROTHUS, GRAFENHAUSEN

Pils oder Radler vom Fass	0,33 l	4
Weizen / Alkoholfreies Weizen aus der Flasche	0,5 l	5

BRAUEREI WALDHAUS; WALDHAUS

Alkoholfreies Diplom Pils	0,33 l	4
---------------------------	--------	---

BRAUEREI AUGUSTINER-BRÄU, MÜNCHEN

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