

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
2021 Blanc des blancs brut	9	44
2020 Pinot Rosé brut	9	44

R&L LEGRAS	0,75 l
Legras Grand Cru Blancs de Blancs brut	80

APERITIF

VERMOUTH

Ferdinand´s white Vermouth aus Riesling	5 cl	7
---	------	---

KAISERSTÜHLER SPRITZ

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

APERITIF ALKOHOLFREI

APFELGUT NEUNTHAUSEN	0,1 l	0,75 l
Prickelnder Apfelsaft Pomme-Pure „Elstar“	6	25

UNSERE WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

FRANZ KELLER EURO
0,1 l

WEISS

2024 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein 5

2024 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein 6

2024 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein 6

ROT

2009 Spätburgunder Selection „A“ *aus der Magnumflasche* 10

ROSÉ

2024 Saignée Rosé Jedentag 5

WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN 0,1 l

WEIB

2022 Gutedel „Kalk und Löss“ 6

2024 Sauvignon Blanc „Kalk und Löss“ 6,5

ROT

2022 Isteiner Spätburgunder 9,5

FRANKREICH/ LANGUEDOC - ROUSSILLON

Weingut Mas des Caprices, Leucate

ROT

2016 Fitou 9

MENÜ

Sauerteigbrot vom Brotbruder mit aufgeschlagener Butter

**Geflämmtter Schwarzwälder Saibling
mit Blumenkohl und Karottensauce**

2021 Chardonnay

Marc Colin, Côte D'Or

-

**Lauchterrine
mit Zweierlei Ziegenkäse vom Ringlihof**

1999 Weißburgunder Selection

Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

**Crepinette von der gezupften Rinderschulter
mit Wurzelgemüse und Spätzle**

2022 Isteiner Spätburgunder

Weingut am Klotz, Markgräflerland

-

**Gebackener Apfel
mit Caramellschaum und Caramelleis**

2019 Tokaji, Aszú, 5 Puttonyos

Chateau Dereszla

3- Gang Menü ohne Zwischengang 59 €

Weinbegleitung 28 €

4- Gang Menü 69 €

Weinbegleitung 35 €

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

Lauchterrine
mit Zweierlei Ziegenkäse vom Ringlihof 15

Geflämmtter Schwarzwälder Saibling
mit Blumenkohl und Karottensauce 19

Hausgemachte Pâté de Campagne
vom Oberbergener Wildschwein mit Breisacher Pilzen
und eingelegten Kaiserstühler Beeren 15

Rindertatar auf Kartoffelrösti
mit Meerrettich und rote Bete 19

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

Beilagensalat 7

HAUPTGÄNGE

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln
EURO

Wiener Schnitzel vom Kalb,
ausgebacken in Traubenkernöl und Butter,
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat 29
Auf Wunsch reichen wir kalt gerührte Preiselbeeren

Cordon Bleu vom Markgräfler Schweinerücken
ausgebacken in Traubenkernöl und Butter
gefüllt mit Allgäuer Bergkäse und luftgetrocknetem Schinken von der
Metzgerei Feißt
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat 29
Auf Wunsch reichen wir kalt gerührte Preiselbeeren

Münchner Schnitzel vom Markgräfler Schweinerücken
mit Senf und Meerrettich und Pommes frites oder Kartoffelsalat 26

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

Crepinette von der gezupften Rinderschulter
mit Wurzelgemüse und Spätzle 31

Extrasauce zum Schnitzel 2

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

Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagen Salat zum Hauptgang 7

STEAK FRITES

**Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln
EURO**

**Unsere Steaks von der Metzgerei Reichenbach servieren wir
mit einer Pfeffersauce**

Black Forest Prime Pork (hoher Fettanteil) Trocken gereifter Rücken vom Schwarzwälder Kräuterschwein mit Szegedinerkraut und hausgemachten Kroketten	31
Schwarzwälder Rinderhüfte mit Portweinschalotten, Spinat und hausgemachten Kroketten	29

FISCH & VEGETARISCH

Gebratenes Zanderfilet mit Hechtnocke, Meerrettichsauce, Schwarzwurzel und Belugalinsen	33
Rote Beete Gnocchi mit Ziegenkäse vom Ringlihof in Horben	21

DESSERT

	EURO
Luftiger Milchreis mit Birnenchutney und Vanilleeis	12
Gebackener Apfel mit Caramellschaum und Caramelleis	13
Flammkuchen mit Äpfeln aus dem Kaiserstuhl (nur bis 20:30 Uhr) und Calvados Age d' Or von Distilliererie Roger Grout	14
Hausgemachtes Eis und Sorbet (auf Wunsch mit Sekt oder Digestif verfeinert)	3 pro Kugel
Käseauswahl	15

DESSERTWEINE

	0,1 l
ÖSTERREICH	
2021 Zweigelt Auslese Weingut Kracher, Burgenland	6

KAFFEE

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 X.O. Bas Armagnac, Baron de Sigognac	9
1993 Bas Armagnac, Baron de Sigognac	15
COGNAC, JEAN FILLIOUX Cep D'Or XO Selection	15

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & BIERE

MINERALWASSER

				Euro
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	0,5l	6,5
--------------------	--------	-----	------	-----

JUNG BIO KELLEREI, TENINGEN

Johannisbeersaft/ Schorle	0,25 l	4,5	0,5l	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 ROTH AUS, GRAFENHAUSEN

Pils oder Radler aus der Flasche			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
----------------	--	--	-------	-----