

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

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

APERITIF

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

HAUSEIGENE TEEAUSZÜGE	
MIT VERJUS AUS UNSEREM WEINBERG	0,1 l
Grüner Tee, Minze, Yuzu	8
Hibiskus, Rhabarber, Haselnuss	8

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
2023 Kaiserstuhl Cuvée VDP.Gutswein	6
ROSÉ	
2024 Saignée Rosé Jedentag	5
WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN	0,1 l
WEISS	
2022 Gutedel „Kalk und Löss“	6
2024 Sauvignon Blanc „Kalk und Löss“	6,5
ROT	
2022 Isteiner Spätburgunder	9,5
DOMAINE CHAPEL, BEAUJOLAIS	0,1 l
ROT	
2023 Beaujolais-Villages	8

MENÜ

Sauerteigbrot vom Brotbruder mit aufgeschlagener Butter

**Tatar von der Schwarzwälder Forelle
mit Gurke und Buttermilch**

2023 Kaiserstuhl Cuvée VDP.GUTSWEIN

Weingut Franz Keller, Oberbergen, Baden

-

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

2021 Saint-Véran "les Terres Noires"

Domaine Famille Paquet, Maconnais

-

**Gebratenes Elsässer Perlhuhn mit Vin Jaune Sauce,
Pfifferlingen, grünen Bohnen und Serviettenknödel**

2023 Beaujolais-Villages

Domaine Chapel, Beaujolais

-

**Kaiserstühler Kirschen
mit Mousse au Chocolat,
Brownie und Kirschsorbet**

Tawny Douro D.O.C.

Niepoort, Douro

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

Marinierte Zucchini mit Ziegenkäse vom Ringlihof
und Mojo Rojo 14

Tatar von der Schwarzwälder Forelle
mit Gurke und Buttermilch 19

Hausgemachte Pâté de Campagne
mit Breisacher Pilzen und Preiselbeeren 15

Tatar vom Schwarzwälder Rind
mit gerösteter Vichyssoise und Liebstöckel 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 Schwarzwälder 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

Gebratenes Elsässer Perlhuhn
mit Vin Jaune Sauce, Pfifferlingen,
grünen Bohnen und Serviettenknödel 34

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

Extra Sauce zum Schnitzel 2

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

STEAKS

Unsere Steaks von der Metzgerei Reichenbach EURO

Schwarzwälder Kalbsrücken
mit Rahmsauce, Pfifferlingen und hausgemachte Spätzle 37

Schwarzwälder Rind
Trocken gereiftes Rumpsteak
mit Pfeffersauce, Speckbohnen und Pommes frites 34

Black Forest Prime Pork (hoher Fettanteil)
Trocken gereifter Rücken vom Schwarzwälder Kräuterschwein
mit Pfeffersauce, Speckbohnen und Pommes frites 32

FISCH & VEGETARISCH

Ganze ausgelöste Forelle a la Grenobloise
mit Kartoffelsalat 33

Hausgemachte Spätzle mit Vin-Jaune-Sauce,
Pfifferlingen und Onsenei 24

DESSERT

	EURO
Hausgemachter Marillenknoedel mit Vanilleeis	13
Kaiserstuhler Kirschen mit Mousse au Chocolat, Brownie und Kirschsorbet	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

0,1 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

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 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
----------------	-------	-----