

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
2025 Sauvignon Blanc „Kalk und Löss“	6,5
ROT	
2022 Isteiner Spätburgunder	9,5
WEINGUT FROMM, GRAUBÜNDEN	0,1 l
ROT	
2016 Selvenen, Malanser Pinot Noir	12
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

**Geflämmte Schwarzwälder Forelle
mit Roter Bete und Räucherforellensoße**

2025 Kaiserstuhl Rosé VDP.GUTSWEIN

Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

**Gerösteter Hokkaidokürbis mit Kernölcreme
und Ziegenkäse vom Ringlihof**

2024 Bourgogne Côte d'Or Chardonnay

Domaine Arnaud Baillet, Burgund

-

**Badisches Suppenfleisch mit Meerrettichsauce,
Wurzelgemüse und Kartoffelstampf**

2022 Grauburgunder „Kähner“ VDP.GROßES GEWÄCHS

Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

**Crème Caramel mit Zimtsabayon,
eingelegtem Apfel und Karamelleis**

2015 Clarendelle Amberwine

Domaine Clarence Dillon, Bordeaux

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

Gerösteter Hokkaidokürbis mit Kernölcreme
und Ziegenkäse vom Ringlihof 15

Geflämmte Schwarzwälder Forelle
mit Roter Bete und Räucherforellensoße 19

Carpaccio vom Kalbskopf
mit gebackenem Bries und Belugalinsen 19

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

Badisches Suppenfleisch mit Meerrettichsauce,
Wurzelgemüse und Kartoffelstampf 29

FISCH UND VEGETARISCH

Schwarzwälder Lachsforelle mit Beurre Blanc
dazu Fenchel und Fregola Sarda 33

Gerösteter Spitzkohl mit Szegedinerkraut
und Kartoffelstampf 22

DESSERT

	EURO
Hausgemachter Zwetschgenknödel mit Vanilleeis	13
Creme Caramel mit Zimtsabayon, eingelegtem Apfel und Karamelleis	13
Hausgemachtes Eis und Sorbet Sorbet: Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Verjus Eis: Cassis, Vanille. Schokolade, Karamell (auf Wunsch mit Sekt oder Digestif verfeinert)	3
Käseauswahl	15

DESSERTWEINE

	0,1 l
2015 Clarendelle Amberwine, Domaine Clarence Dillon, Bordeaux	10
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

ARMAGNAC, CASTELNAU D'AUZAN

1996 Bas Armagnac, Baron de Sigognac

15

COGNAC, JEAN FILLIOUX

Cep D'Or XO Selection

15

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & BIERE

MINERALWASSER

EURO

Lieler Schlossbrunnen Classic, Markgräflerland		0,75 l	6,5
Hornberger Lebensquelle Still, Schwarzwald	0,33 l 4	1,0 l	8

SÄFTE, SOFTGETRÄNKE & BIERE

KALTENBACH MERZHOF, WILDTAL

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