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

	EURO 0,1 l
FRANZ KELLER	
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	6
ROT	
2015 Spätburgunder Enselberg 1G *aus der Magnumflasche*	15
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
FRANKREICH, ANGUEDOC - ROUSSILLON	
WEINGUT MAS DES CAPRICES LEUCATE	
ROT	
2016 Fitou	9
SPANIEN, KASTILIEN/LEÓN	
BODEGAS Y VENEDOS	
ROT	
2003 Paixar, Mencia, Spanien	10

MENÜ

Sauerteigbrot vom Brotbruder mit aufgeschlagener Butter

Geflämmter 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

-

Topfenmousse mit Rhabarber
und Parfait aus Kaiserstühler Erdbeeren
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
Geflämmter 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 (Zubereitungszeit 15 Minuten)	6 Stück / 12 Stück	10 / 16
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, Gemüse und Pommes

Black Forest Prime Pork (hoher Fettanteil)
Trocken gereifter Rücken vom Schwarzwälder Kräuterschwein 31

Schwarzwälder Rind
Trocken gereiftes Rib Eye (hoher Fettanteil) 34

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
Topfenmousse mit Rhabarber und Parfait aus Kaiserstühler Erdbeeren		13
Flammkuchen mit Äpfeln aus dem Kaiserstuhl (nur bis 20:30 Uhr) und Calvados Age d´ Or von Distillierie 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 Macciato	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
Zibärtle	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, WILDTAL

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 ROTHAUS, 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