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

HAUSEIGENE TEEAUSZÜGE
MIT VERJUS AUS UNSEREM WEINBERG 0,1 l

Grüner Tee, Minze, Yuzu 8

Hibiskus, Zwetschge, Haselnuss 8

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
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
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 Baillot, Burgund

-

Bœuf Bourguignon vom Schwarzwälder Rind mit Spätzle
2015 Saint Joseph „Silice"
Domaine Coursodon, Rhône

-

Creme 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 (Zubereitungszeit 15 Minuten)	6 Stück / 12 Stück	10 / 16
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
Bœuf Bourguignon vom Schwarzwälder Rind mit Spätzle	29

FISCH UND VEGETARISCH

Schwarzwälder Lachsforelle mit Beurre Blanc dazu Fenchel und Fregola Sarda	33
Gerösteter Spitzkohl mit Szegedinerkraut und Kartoffelstampf	22

DESSERT

		EURO
Schokoküchlein mit Nougateis und eingelegter Birne		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)	pro Kugel	3
Käseauswahl		15

DESSERTWEINE	0,1 l
2015 Clarendelle Amberwine, Domaine Clarence Dillon, Bordeaux	10
Tawny Douro, Niepoort, Portrugal	7

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
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	0,5l	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 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