

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
2019 Pinot Rosé brut	9	44
2019 Petit Adler brut (Müller-Thurgau, Riesling, Chardonnay)	7	36
2016 Grande Cuvée brut nature	--	78

R&L LEGRAS

Legras Grand Cru Blancs de Blancs brut		0,75 l 80
--	--	---------------------

LALLIER

R.015		82
-------	--	----

APERITIF

VERMOUTH

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

KAISERSTÜHLER SPRITZ

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

APERITIF ALKOHOLFREI

APFELGUT NEUNTHAUSEN

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

UNSERE WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

	EURO
FRANZ KELLER	0,1 l
WEISS	
2022 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	5
2022 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2022 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2021 Oberbergener Bassgeige Grauburgunder 1G	7,5
2002 Grauburgunder Selektion A	11
2021 Oberbergener Bassgeige Chardonnay 1G	7,5
ROSÉ	
2022 Saignée Rosé Jedentag	5
ROT	
2019 „Franz Anton“ Cabernet Sauvignon & Lemberger	9,5
WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN	0,1 l
WEIB	
2022 Gutedel „Kalk und Löss“	6
ROT	
2022 Spätburgunder „Kalk und Löss	7,5
INTERNATIONAL	
FRANKREICH, BORDEAUX, MÉDOC	
2000 Château La Tour de By	12

MENÜ

Forelle von der Fischzucht Zordel als Tatar

mit Petersilie und Buttermilch

2021 Gutedel „Kalk und Löss“

Weingut am Klotz, Istein

-

Im Ofen gegarte Lauchherzen

mit eingelegten Pilzen und Bärlauch

2013 Château Carbonnieux

Pessac-Léognan, Bordeaux

-

Geschmorte Lammschulter von der Wanderschäferei Stotz

mit Kichererbsen vom Lindenbrunnenhof

2000 Château La Tour de By

Médoc, Bordeaux

-

Mousse au chocolat von der Valrhona Schokolade

mit eingelegten Kaiserstühler Kirschen

1998 Domaine Du Mas Blanc

Banyuls Vieilles Vignes

3- Gang Menü ohne Zwischengang 58 €

Weinbegleitung 28 €

4- Gang Menü 68 €

Weinbegleitung 35 €

Mittags bis 13.30 Uhr und Abends von 17.00 Uhr bis 19.30 Uhr

VORSPEISEN

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln

	EURO
Forelle von der Fischzucht Zordel als Tatar und als Terrine mit Petersilie und Buttermilch	19
Hausgemachte Wildpaté mit Beeren	17
Im Ofen gegarte Lauchherzen mit eingelegten Breisacher Pilzen und Bärlauch	14
Weinbergschnecken 6 Stück / 12 Stück mit Petersilienbutter (ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)	10 / 16
Beilagensalat	7

HAUPTGÄNGE

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln

	EURO
Münchner Schnitzel vom Ortenauer Schweinerücken mit Senf und Meerrettich und Pommes frites <u>oder</u> Kartoffelsalat	26
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites <u>oder</u> Kartoffelsalat Auf Wunsch reichen wir kalt gerührte Preiselbeeren	29
Cordon Bleu vom Ortenauer Schweinerücken gefüllt mit Münsterkäse und luftgetrocknetem Schinken von der Metzgerei Feißt dazu Pommes frites <u>oder</u> Kartoffelsalat Auf Wunsch reichen wir kalt gerührte Preiselbeeren	29
Geschmorte Lammschulter von der Wanderschäferei Stotz mit Kichererbsen vom Lindenbrunnenhof und hausgemachten Bärlauchspätzle	33

Auf Wunsch servieren wir zu allen Gerichten mit Pommes frites
unsere hausgemachte Senfmayonaise

Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang 7

FISCH & VEGETARISCH

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln

	EURO
Pilzgulasch Szegediner Art mit Pilzen vom Pilzhof Rein und Serviettenknödel	25
Hausgemachte Spätzle mit Bärlauch, Onsen Ei und Wurzelgemüse	18
Sanft gegarte Lachsforelle von der Fischzucht Zordel mit Hechtnocke und Beurre Blanc, Spinat und Salzkartoffeln	33

Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang 7

DESSERT

	EURO
Mousse au chocolat von der Valrhona Schokolade mit Beeren	9
Marillenpalatschinken mit Vanillesauce und Karamelleis	12
Flammkuchen mit Äpfeln aus dem Kaiserstuhl und hauseigenem Apfelbrand (nur bis 20:30 Uhr)	14
Hausgemachtes Eis und Sorbet (auf Wunsch mit Sekt oder Digestif verfeinert)	3 pro Kugel
Käseauswahl	15

DESSERTWEINE

DOMAINE CLARENCE DILLON 0,1 l

2015 Clarendelle Amberwine 12

DOMAINE DU MAS BLANC

1998 Banyuls Vieilles Vignes 10

LIONS DU SUDUIRAT

2015 Sauternes 7

DEUTSCHLAND

2021 Riesling & Gewürztraminer „vom Löss“ (RZ 19g/l) 5,5
Weingut Franz Keller, Oberbergen

KAFFEE & TEE

EURO

KAFFEE

Café (auch koffeinfrei)	3,5
Espresso Doppelter Espresso	3,5 5,5
Espresso Macchiato Doppelter Espresso Macchiato	4 7
Cappuccino Milchcafé	4,5
Latte Macchiato	5,8

TEE von Teehaus Ronnefeldt

Minze Kamille Rooibos	
Grüntee Schwarztee Earl Grey Früchte	4,5

DIGESTIF

EURO

4 cl

HAUSBRENNEREI FRANZ KELLER, OBERBERGEN

2003 Grauburgunder-Treber 10 Jahre im Eichenholzfass gereift	6,5
2005 Alter Apfelbrand 10 Jahre im Eichenholzfass gereift	6,5
Alte Weinhefe „Adolf“	6,5
Franz Kellers Weinhefebrand	4,5

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

Rote-Bete-Geist	7
Gurkengeist	7
Aprikose	9,5
Haferpflaume	15

DIGESTIF

	EURO
	4 cl
CALVADOS, DISTILLERIE ROGER GROULT	
Age d' Or	13
ARMAGNAC, CASTELNAU D'AUZAN	
X.O. Bas Armagnac, Baron de Sigognac	9
1981 Bas Armagnac, Baron de Sigognac	15
1993 Bas Armagnac, Baron de Sigognac	15
COGNAC, JEAN FILLIOUX	
La Pouyade	8
Grande Champagne	11

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

JUNG BIO KELLEREI, TENINGEN

Bio-Apfelsaft Johannisbeersaft		0,25 l	4,5
----------------------------------	--	--------	-----

KELLEREI DIETZ, OSTERBURKEN

Rhabarber-Nektar Traubensaft		0,25 l	4,5
Rhabarber-Schorle Traubenschorle	0,25 l 4	0,5 l	6,5

FRITZ KOLA, HAMBURG

Kola Kola super Zero Fritz-Limo Orange/ Zitrone			
MischMasch (Kola+Orange)		0,33 l	4
Bitter Lemon/Tonic / Ginger Ale		0,2 l	3,5

BADISCHE STAATSBRAUEREI ROTH AUS, GRAFENHAUSEN

Pils oder Radler vom Fass	0,3 l 4	0,5 l	5
Alkoholfreies Pils		0,33 l	4
Weizen		0,5 l	5
Alkoholfreies Weizen		0,5 l	5

BRAUEREI AUGUSTINER-BRÄU, MÜNCHEN

Lagerbier Hell		0,5 l	5,5
----------------	--	-------	-----