

# 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
<b>FRANZ KELLER</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,75 l</b>
2020 Blanc de blanc brut	9	44
2020 Petit Adler Rosé brut	7	36
(Spätburgunder, Chardonnay, Müller-Thurgau.)		
2016 Grande Cuvée brut nature	--	78

## R&L LEGRAS

Legras Grand Cru Blancs de Blancs brut		<b>0,75 l</b>	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“	<b>0,1 l</b>	<b>0,75 l</b>	6	25
---	--------------	---------------	---	----

# UNSERE WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

	EURO
<b>FRANZ KELLER</b>	<b>0,1 l</b>
<b>WEISS</b>	
2022 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	5
2022 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2022 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2002 Grauburgunder Selektion A	11
2019 Chardonnay „Franz Anton“	9
<b>ROT</b>	
2006 Spätburgunder Selection	9
<b>ROSÉ</b>	
2022 Saignée Rosé Jedentag	5
<b>WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN</b>	<b>0,1 l</b>
<b>WEIB</b>	
2021 Gutedel „Kalk und Löss“	6
<b>ROT</b>	
2022 Spätburgunder „Kalk und Löss	7,5
<b>INTERNATIONAL</b>	
<b>FRANKREICH, BORDEAUX, PESSAC-LÉOGNAN</b>	
2005 Château Haut-Bergey rouge	12

# MENÜ

**Tatar von der Schwarzwälder Forelle  
auf einer Räucherforellencreme und marinierter Zucchini**

2022 Gutedel „Kalk und Löss“

Weingut am Klotz, Istein

-

**Gebackene Austernseitlinge und eingelegte Shitake vom Pilzhof Rein  
mit Chillimayonaise und Wildkräutersalat**

2020 „Bilithi“ Rotweincuveé

Weingut Mike Nährer, Traisental

-

**Badisches Suppenfleisch  
gesottene Rinderschulter vom Teninger Rind  
mit Wurzelgemüse, Meerrettich, Preiselbeer und Kartoffelstampf**

2022 Spätburgunder „Kalk und Löss“

Weingut am Klotz, Istein

-

**Hausgemachtes Clafoutis mit eingelegten Beeren und Cassiseis**

2021 Spätlese Cuveé

Weingut Kracher, Burgenland

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
Tatar von der Schwarzwälder Forelle auf einer Räucherforellencreme und mariniertes Zucchini	18
Handgeschnittenes Rindertatar mit mariniertes Zucchini	19
Gebackene Austernseitlinge und eingelegte Shitake vom Pilzhof Rein mit Chillimayonaise und Wildkräutersalat	16
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
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
Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen ( zubereitungszeit ca.30 Minuten) mit Pommes Frites	28
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pilzen aus Breisach, Pfifferlinge und hausgemachten Spätzle	36
Badisches Suppenfleisch gesottene Rinderschulter vom Teninger Rind mit Wurzelgemüse, Meerrettich, Preiselbeer und Kartoffelstampf	31
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
Hausgemachte Spätzle mit Onsen Ei, Breisacher Pilzen und Pfifferlingen	23
Auberginenschnitzel mit Mojo Rojo und Ziegenkäse vom Ringlihof dazu Bulgur	21
Zweierlei von der Lachsforelle, sanft gegart und als Nocke, mit Beurre Blanc, Kohlrabi und Spargel, dazu Kartoffelstampf	33

Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang 7

# DESSERT

Lauwarmes Clafoutis mit Beeren und einer Kugel Cassiseis	11
Im Ofen geschmorter Rhabarber, gratiniert mit Grauburgundersabayon dazu hausgemachtes Vanilleeis	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)	pro Kugel 3
Käseauswahl mit hausgemachtem Feigensenf	15

## DESSERTWEINE

	<b>0,1 l</b>
<b>DOMAINE DU MAS BLANC</b> 2008 Banyuls Vieilles Vignes	10
<b>LIONS DU SUDUIRAT</b> 2015 Sauternes	7
<b>DEUTSCHLAND</b> 2021 Riesling & Gewürztraminer „vom Löss“ (RZ 19g/l) Weingut Franz Keller, Oberbergen	5,5

# 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

## **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
<b>CALVADOS, DISTILLERIE ROGER GROULT</b>	
Age d' Or	13
<b>ARMAGNAC, CASTELNAU D'AUZAN</b>	
X.O. Bas Armagnac, Baron de Sigognac	9
1993 Bas Armagnac, Baron de Sigognac	15
<b>COGNAC, JEAN FILLIOUX</b>	
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
----------------	--	-------	-----