

REBSTOCK

APERITIF

WEINEMPFEHLUNG

MENU

TAGESEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

HAUPTGÄNGE

DESSERT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE & DIGESTIF

APERITIF

SEKT & CHAMPAGNER

		EURO
FRANZ KELLER	0,1 l	0,75 l
2018 Pinot Rosé brut	7	40
2019 Chardonnay blanc de blanc brut	7	40
2018 Petit Adler brut (Müller-Thurgau, Riesling, Chardonnay)	6	32
2016 Grande Cuvée brut nature	--	60
R&L LEGRAS		0,75 l
Legras Grand Cru Blancs de Blancs brut		76

APERITIF

PORTWEIN VOM WEINHAUS NIEPOORT

Weißer Portwein | Roter Portwein 5 cl 6

SANCHEZ ROMATE SHERRY

Fino oder Amontillado 5 cl 6

VERMOUTH

Ferdinand' s white Vermout aus Riesling 5 cl 7

LONG DRINKS

Campari Soda | Campari Orange 0,2 l 9

Gin Bombay Sapphire mit Thomas Henry Tonic 9

Mundart Gin | Gin Mare mit Thomas Henry Tonic 10

ALKOHOLFREI

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

UNSERE WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

		EURO
FRANZ KELLER	0,1 l	0,25 l
WEISS		
2021 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	4,5	10
2021 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	5	11
2021 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	5	11
2020 Grauburgunder Oberbergener Bassgeige VDP.Erste Lage	6,5	14
ROSÉ		
2020 Saignée Rosé Jedentag	4,5	10
ROT		
2019 Spätburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6	13
WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN		
ROT		
2019 Spätburgunder „Kalk und Löss“	5,5	12
2019 Isteiner Spätburgunder	7,5	16
BIO-WEINGUT LANDMANN, FREIBURG		
2020 Chardonnay „Guts Schwalbe“	4,2	8,5
INTERNATIONALL		
ROT		
PORTUGAL, DOURO		
2017 Fabelhaft Tinto, Niepoort	5,2	11

MENU

**Lachstatar mit rote Bete Carpaccio,
frischem Meerrettich und Elsässer Zupfsalat**

2020 Oberbergener Bassgeige Grauburgunder VDP.Erste Lage
Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

**Kürbiscremesuppe vom Bio-Hokkaido
mit steirischem Kürbiskernöl und Croûtons**

2020 Chardonnay „Guts Schwalbe“
Bio-Weingut Lanndmann, Freiburg

-

**Osso Bucco vom Hirsch mit Gremolata,
Apfelrotkraut und Rosmarinpolenta**

2019 Isteiner Spätburgunder
Weingut Am Klotz, Istein

Vanille Panna Cotta mit kaiserstühler Zwetschgenkompott

2021 Riesling & Gewürztraminer „vom Löss“

Weingut Franz Keller, Oberbergen

3- Gang Menü ohne Suppe	52 €
Weinbegleitung	19 €

4- Gang Menü	59 €
Weinbegleitung	24 €

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

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

	EURO
Endiviensalat mit Kartoffel-Speck-Dressing und einem pochierten Ei	12
etwas größer mit einem zweiten pochierten Ei	17
Frische Miesmuscheln im Weißweinsud	15
mit zusätzlich Pommes frites	19
Medaillons vom Schweinefilet an Waldpilzrahmsoße	
mit Erbsen-Karotten-Gemüse und hausgemachte Spätzle	24
Schlachtplatte mit Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch	
dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	24

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „traditionell“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	10,5
zusätzlich mit Käse	11
Flammkuchen mit Münsterkäse, getrockneten Tomaten & Kartoffeln	13
zusätzlich mit kaltgerührten Preiselbeeren	15
Flammkuchen mit Bio- Hokkaido Kürbis, getrockneten Tomaten, Ziegenfrischkäse und Frühlingszwiebeln	13
zusätzlich mit Coppa Schinken vom Metzger Dirr aus Endingen	16
Flammkuchen mit Jonagold Äpfeln aus dem Kaiserstuhl und hauseigenem Apfelbrand (nur bis 20:30 Uhr)	15

VORSPEISEN

	EURO
Badische Antipasti (Wurstsalat, Kalbsmaulsalat, Bibiliskäs)	12
Lachstatar mit rote Bete Carpaccio, frischem Meerrettich und Elsässer Zupfsalat	16
Rindercarpaccio mit Parmigiano Reggiano, Ruccola und gebratenen Steinpilzen	20
Weinbergschnecken 6 Stück / 12 Stück	9 / 15

SALATE

Beilagensalat	7
Gemischter Blattsalat mit Ziegenkäsen (Honig sowie Sesam gratiniert und im Schinkenmantel)	14
Kaisersühler Feldsalat an Sherryessig-Dressing mit Speck und Kracherle	9 11

SUPPEN

Kürbiscremesuppe vom Bio Hokkaido aus Endingen mit steirischem Kürbiskernöl und Croûtons	8
---	---

HAUPTGÄNGE

EURO

FLEISCH

- Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen mit Pommes frites,
dazu hausgemachte Senfmayonnaise (Zubereitungszeit ca. 30 min) 21
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites 25
- Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Münsterkäse
und luftgetrocknetem Schinken von der Metzgerei Feißt
mit Pommes Frites und Preiselbeeren 28
- Geschmorte Ochsenbäckle mit Speckwirsing und Kartoffelgratin 24
- Rumpsteak von der Färse mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes frites und ein kleiner Beilagensalat 32

FISCH & VEGETARISCH

- Perlgrauenrisotto vom Bio- Hokkaido mit gebratenem Rosenkohl
und Parmigiano Reggiano 17
- Gebratene Eglifilets mit cremigem Blattspinat und Salzkartoffeln 27
- Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang 7

DESSERT

EURO

Vanille Panna Cotta mit kaiserstühler Zwetschgenkompott 8

Crème Brûlée mit hausgemachtem Vanilleeis und frischen Beeren 9

Hausgemachtes Sorbet pro Kugel 3
(auf Wunsch mit Sekt oder Digestif verfeinert)

DESSERTWEINE

ÖSTERREICH-BURGENLAND 0,1

2018 Zweigelt Auslese, Weinlaubenhof Kracher 10,5

DEUTSCHLAND

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

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

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

DISTILLERIE F. MEYER, HOHWARTH

Eau-de-vie de Coing (Quitte) 7

Liquer de Framboise (Himberere) 7

Liquer de Fraise (Erdbeere) 6,5

Crème de Cassis 6,5

CALVADOS, DISTILLERIE ROGER GROULT

Age d' Or 13

ARMAGNAC, CASTELNAU D'AUZAN

X.O. Bas Armagnac, Baron de Sigognac 9

1980 Bas Armagnac, Baron de Sigognac 15

1981 Bas Armagnac, Baron de Sigognac 15

1993 Bas Armagnac, Baron de Sigognac 15

COGNAC, JEAN FILLIOUX

La Pouyade 8

Grande Champagne 11