

# 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>
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		<b>0,75 l</b> 80
--	--	---------------------

## LALLIER

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

## APERITIF

### VERMOUTH

Ferdinand´s white Vermout 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
<b>ROSÉ</b>	
2021 Saignée Rosé Jedentag	5
<b>ROT</b>	
2019 „Franz Anton“ Cabernet Sauvignon&Lemberger	9,5
<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</b>	
<b>CHT. RAHOUL, BORDEAUX</b>	
2018 Graves blanc	8,5

# MENU

**Forelle von der Fischzucht Zordel als Tatar  
mit Petersilie und Verjus**

2022 Weissburgunder „vom Löss“  
Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

**Im Ofen gebackene rote Bete mit Ziegenkäse, Bittersalaten  
und eingelegten kaiserstühler Himbeeren**

2018 Graves  
Cht. Rahoul, Bordeaux

-

**Bœuf Bourguignon  
In Rotwein geschmorte Rinderschulter mit Speck, Pilzen, Gemüse  
und hausgemachte Spätzle**

2002 Lemberger  
Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

**Vanille Pana Cotta mit eingelegten Marillen**

2021 Cuvée, Spätlese  
Weingut Kracher, Burgenland

3- Gang Menü ohne Zwischengang 58 €

Weinbegleitung 25 €

4- Gang Menü 68 €

Weinbegleitung 32 €

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 mit Petersilie und Verjus	19
Im Ofen gebackene rote Bete mit Ziegenkäse, Bittersalaten und eingelegten kaiserstühler Himbeeren	19
Knusprig gebackene Schnitte von der gezupften Rinderschulter mit Rotkohlsalat und Petersilienmajonaise	16
Feldsalat mit Kernöl und Kracher	12
Feldsalat mit Kernöl Speck und Kracher	13
Feldsalat mit Kernöl und gebackener Blutwurst von der Metzgerei Feißt	15
Weinbergschnecken 6 Stück / 12 Stück mit Petersilienbutter (ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)	10 / 16

# HAUPTGÄNGE

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln

	EURO
Schnitzel Spezial vom Ortenauer Schweinerücken mit Senfmajonaise, Preiselbeeren, 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 gerührten 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 gerührten Preiselbeeren	29
Bœuf Bourguignon In Rotwein geschmorte Rinderschulter mit Speck, Pilzen, Gemüse und hausgemachte Spätzle	31
Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen mit Pommes frites, (Zubereitungszeit ca. 30 min)	24
Auf Wunsch servieren wir zu allen Gerichten mit Pommes frites unsere hausgemachte Senfmajonaise	
Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang	7

# FISCH & VEGETARISCH

**Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln**

	EURO
Käsespätzle mit Käse vom Schwendehof in Lenzkirch und Röstzwiebeln	19
Gebackene Austernpilze und Kräutersaitlinge vom Pilzhof Rein mit Kartoffelpüree und Rotkrautsalat	23
Gebratener Zander mit Spinat Beurre Blanc, Forellenkaviar und Salzkartoffeln	33

Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang 7

## DESSERT

	EURO
Vanille Pana Cotta mit eingelegten Marillen	9
Crêpe Suzette mit hausgemachtem Caramelleis	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 von der Formagerie Antony	16

## DESSERTWEINE

### DOMAINE CLARENCE DILLON

**0,1 l**

2015 Clarendelle Amberwine

12

### DEUTSCHLAND

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
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
<b>CALVADOS, DISTILLERIE ROGER GROULT</b>	
Age d' Or	13
<b>ARMAGNAC, CASTELNAU D'AUZAN</b>	
X.O. Bas Armagnac, Baron de Sigognac	9
1981 Bas Armagnac, Baron de Sigognac	15
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
----------------	--	-------	-----