

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
2020 Pinot Rose brut	9	44
2021 Petit Adler brut	7	36
(Riesling, Chardonnay, Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc)		

R&L LEGRAS	0,75 l
Legras Grand Cru Blancs de Blancs brut	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	0,1 l	0,75 l
Prickelnder Apfelsaft Pomme-Pure „Elstar“	6	25

UNSERE WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

	EURO
FRANZ KELLER	0,1 l
WEISS	
2023 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	5
2023 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2023 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
ROT	
2022 Spätburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	7
2022 Spätburgunder Bassgeige VDP.1G	9
ROSÉ	
2024 Saignée Rosé Jedentag	5
WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN	0,1 l
WEIB	
2022 Gutedel „Kalk und Löss“	6
2022 Isteiner Grauburgunder	7,5
Cesare Bussolo, Piemont	0,1 l
2021 Barbera D'Alba Vigna Santa Lucia	9

MENÜ

Sauerteigbrot vom Brotbruder mit hausgemachter Griebenschmalzbutter

**Geräucherte Schwarzwälder Forelle
mit rote Beete Kaltschale und Meerrettich**

2022 Colleita No.10 Branco

Cume Do Avia, Galicien

-

**Zweierlei Ziegenkäse vom Ringlihof
mit marinierten Zucchini und Mojo Rojo**

2022 Isteiner Grauburgunder

Weingut Am Klotz, Markgräflerland

-

**Trocken gereifter Rücken vom Schwarzwälder Kräuterschwein
mit Pfeffersauce, dazu Pfifferlinge und hausgemachte Krokettchen**

2021 Barbera d'Alba Vigna Santa Lucia

Cesare Bussolo, Piemont

-

**Sorbet vom hauseigenen Verjus
mit Erdbeerkompott und Rhabarberschaum**

2019 Riesling Kabinett Rausch

Weingut Ziliken, Mosel

3- Gang Menü ohne Zwischengang 59 €

Weinbegleitung 28 €

4- Gang Menü 69 €

Weinbegleitung 35 €

VORSPEISEN

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln EURO

**Sauerteigbrot vom Brotbruder in Freiburg
mit aufgeschlagener Griebenschmalzbutter** 2,5

Tischlein deck dich

Ab 2 Personen, Vorspeisen zum teilen
inklusive Brot, Griebenschmalzbutter
und verschiedenen Vorspeisen nach Wahl der Küche p.P. 19

Geräucherte Schwarzwälder Forelle
mit rote Beete Kaltschale und Meerrettich 19

Geröstetes Knochenmark mit Rindertatar
und eingelegten Pilzen 19

Zweierlei Ziegenkäse vom Ringlihof
mit marinierter Zucchini und Mojo Rojo 15

Weinbergschnecken mit Knoblauch-Petersilien-Butter
und Brot vom Brotbruder 6 Stück / 12 Stück 10 / 16
(Zubereitungszeit 15 Minuten)

Beilagensalat 7

HAUPTGÄNGE

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln

EURO

Wiener Schnitzel vom Kalb,
ausgebacken in Traubenkernöl und Butter,
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat 29
Auf Wunsch reichen wir kalt gerührte Preiselbeeren

Cordon Bleu vom Markgräfler Schweinerücken
ausgebacken in Traubenkernöl und Butter
gefüllt mit Allgäuer Bergkäse und luftgetrocknetem Schinken von der
Metzgerei Feißt
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat 29
Auf Wunsch reichen wir kalt gerührte Preiselbeeren

Gebratene Elsässer Perlhuhnbrust
mit Vin Jaune Sauce, Pfifferlinge, Kohlrabi
und hausgemachte Kroketten 34

Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen (Zubereitungszeit ca. 30 minuten)
mit Pommes frites 28

Extrasauce zum Schnitzel 2

Unsere Pommes Frites backen wir in Kalbsnierenfett aus. Auf Wunsch
servieren wir zu allen Gerichten mit Pommes Frites
unsere hausgemachte Senfmayonaise

Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagen Salat zum Hauptgang 7

STEAK FRITES

EURO

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln

Unsere Steaks von der Metzgerei Reichenbach servieren wir mit einer Pfeffersauce und Pommes frites

Black Forest Prime Pork (hoher Fettanteil)	
Trocken gereifter Rücken vom Schwarzwälder Kräuterschwein	31
3 Wochen trocken gereifter Rücken vom Schwarzwald Angus	34
Black Forest Prime Beef	
8 Wochen trocken gereifter Rücken vom Schwarzwald Angus	46

FISCH & VEGETARISCH

Sanft gegarter Schwarzwälder Saibling mit Beurre blanc, Kohlrabi und Kartoffelstampf	31
Auberginenschnitzel mit Salsa Verde und Bulgur	21
Hausgemachte Spätzle mit Pfifferlingen, wachswiches Ei und Vin Jaune Sauce	23

DESSERT

Marillenknoedel von Kaiserstuhler Marillen mit hausgemachtes Vanilleeis		13
Sorbet vom hauseigenen Verjus mit marinierten Beeren und Rhabarberschaum		10
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		15

DESSERTWEINE

0,1 l

ÖSTERREICH

2021 Zweigelt Auslese Weingut Kracher, Burgenland	6
--	---

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

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & BIERE

MINERALWASSER

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

KALTENBACH MERZHOF, WILDAL

Apfelsaft/ Schorle	0,25 l	4,5	0,5 l	6,5
--------------------	--------	-----	-------	-----

JUNG BIO KELLEREI, TENINGEN

Johannisbeersaft/ Schorle	0,25 l	4,5	0,5 l	6,5
---------------------------	--------	-----	-------	-----

KELLEREI DIETZ, OSTERBURKEN

Rhabarber-Schorle Traubensaft-Schorle	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 ROTHUS, GRAFENHAUSEN

Pils oder Radler vom Fass	0,3 l	4	0,5 l	5
---------------------------	-------	---	-------	---

Weizen / Alkoholfreies Weizen			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
----------------	--	--	-------	-----