

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
2021 Blanc des blancs brut	9	44
2020 Pinot Rosé brut	9	44

R&L LEGRAS

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

APERITIF

VERMOUTH

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

KAI SERSTÜHLER SPRITZ

Dialecto 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	0,11
WEISS	
2023 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	5
2023 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2023 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
ROT	
2000 Spätburgunder Selection „S“ <i>aus der Doppelmagnum</i>	10
ROSÉ	
2024 Saignée Rosé Jedentag	5
WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN	0,11
WEIB	
2022 Gutedel „Kalk und Löss“	6
2023 Sauvignon Blanc „Kalk und Löss“	6,5
ROT	
2022 Isteiner Spätburgunder	9,5

MENÜ

Sauerteigbrot vom Brotbruder mit hausgemachter Karottenbutter

**Saibling Tatar und Mousse von der geräucherten Forelle,
mit Verjus und roter Bete**

2018 Riesling von den Terrassen

Weingut Reinhard & Renate Knebel, Mosel

**Gerösteter Hokkaidokürbis mit Kernölcreme
und Ziegenkäse vom Ringlihof**

2007 Chardonnay Selection A

Weingut Franz Keller, Oberbergen

**Geschmorte Bäckle vom Markgräfler Kräuterschwein
mit Sauerkraut und Kartoffelstampf**

2022 Isteiner Spätburgunder

Weingut am Klotz, Markgräflerland

**Creme Caramel mit Zimtsabayon,
eingelegtem Apfel und Karamelleis**

La Dulce Quietud

Quinta de la Quietud, Toro

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 Butter 2,5

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

Saibling Tatar und Mousse von der geräucherten Forelle,
mit Verjus und roter Bete 19

Rindertatar auf Kartoffelrösti
mit Meerrettich und rote Bete 19

Geröstetes Knochenmark mit Schnecken in Kräuterbutter
und Petersiliensalat 17

Gerösteter Hokkaidokürbis mit Kernölcreme
und Ziegenkäse vom Ringlihof 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

Geschmorte Bäckle vom Markgräfler Kräuterschwein
mit Sauerkraut und Kartoffelstampf 29

Münchner Schnitzel vom Markgräfler Schweinerücken
mit Senf und Meerrettich und Pommes frites oder Kartoffelsalat 26

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

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln
EURO

Unsere Steaks von der Metzgerei Reichenbach servieren wir
mit einer Pfeffersauce

Black Forest Prime Pork (hoher Fettanteil)

Trocken gereifter Rücken vom Schwarzwälder Kräuterschwein
mit Szegedinerkraut und hausgemachten Kroketten

31

Schwarzwälder Rinderhüfte

mit Portweinschalotten, Spinat und hausgemachten Kroketten

29

FISCH & VEGETARISCH

Hechtnocken mit geräucherter Forelle,

Meerrettichsauce, roter Beete und Kartoffelstampf

29

Im Ofen geschmorter Spitzkohl

mit Chilli mayonaise, Szegediner Kraut und Kartoffelstampf

21

Pilzgulasch Szegediner Art mit Pilzen vom Pilzhof Rein

und Serviettenknödel

25

DESSERT

		EURO
Marillenpalatschinken mit Vanillesauce und Vanilleeis		12
Creme Caramel mit Zimtsabayon, eingelegtem Apfel und Karamelleis		13
Flammkuchen mit Äpfeln aus dem Kaiserstuhl (nur bis 20:30 Uhr) und Calvados Age d' Or von Distillerie Roger Groult		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

KAFFEE

KAFFEE

Café	3,5
Espresso Doppelter Espresso	3,5 5,5
Espresso Macchiato Doppelter Espresso Macchiato	4 7

Cappuccino 4,5

DIGESTIF

EURO

4 cl

HAUSBRENNEREI FRANZ KELLER, OBERBERGEN

2003 Grauburgunder-Treber 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
Zibärtle 8
Kirschwasser 8
Quittenbrand 8
Wald-Himbeergeist 8
Haselnussgeist 8
Erdbeergeist 8
Orangengeist 9
Wahlsche Schnapsbirne 10
Schlehenbrand 10

FAUDE FEINE BRÄNDE, BÖTZINGEN

Gurkengeist 7
Aprikose 9,5
Haferpflaume 15
Bergamotte 8

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		
Cep D'Or XO Selection	15	

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

KALTENBACH MERZHOF, WILDTAL

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

JUNG BIO KELLEREI, TENINGEN

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

KELLEREI DIETZ, OSTERBURKEN

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

FRITZ KOLA, HAMBURG

Kola | Kola super Zero | Fritz-Limo Orange/ Zitrone

Misch Masch (Kola+Orange)	0,33 l	4
---------------------------	--------	---

BADISCHE STAATSBRAUEREI ROTHAUS, 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
----------------	-------	-----