

REBSTOCK

APERITIF
WEINEMPFEHLUNG

MENU
VORSPEISEN
HAUPTGÄNGE
DESSERT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
HEISSGETRÄNKE & DIGESTIF

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.

APERITIF

SEKT & CHAMPAGNER

FRANZ KELLER

2021 Blanc des blancs brut

2020 Pinot Rosé brut

		EURO
	0,1 l	0,75 l
	9	44
	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
------	---

KAISERSTÜHLER SPRITZ

Dialetto von Mundart mit Petit Adler

11

APERITIF ALKOHOLFREI

APFELGUT NEUNTHAUSEN

Prickelnder Apfelsaft Pomme-Pure „Elstar“

0,1 l	0,75 l
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	
2000 Spätburgunder Selection „S“ <i>aus der Doppelmagnum</i>	10
ROSÉ	
2024 Saignée Rosé Jedentag	5
WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN	0,1 l
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 Chillimayonaise, 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 Distilliererie 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 Macciato	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
------------------	-----

Zibärtele	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

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	4,5	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 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
----------------	--	--	-------	-----