

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 Blanc de blanc brut	9	44
2020 Petit Adler Rosé brut	7	36
(Spätburgunder, Chardonnay, Müller-Thurgau.)		

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
2022 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2007 Grauburgunder „Selection A“	9
ROT	
1997 Spätburgunder Selection S <i>aus der Doppelmagnum</i>	11
ROSÉ	
2023 Saignée Rosé Jedentag	5
WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN	
0,1 l	
WEIB	
2022 Gutedel „Kalk und Löss“	6
ROT	
2022 Spätburgunder „Kalk und Löss“	7,5

MENÜ

Sauerteigbrot vom Brotbruder mit hausgemachter Griebenschmalzbutter

**Geflämmte Schwarzwälder Forelle
mit roter Beete und Ingwer vom Lindenbrunnhof**

2023 Sauvignon blanc „Kalk und Kreide“

Weingut Tement, Südsteiermark

-

**Gebackene und eingelegte Pilze vom Pilzhof Rein
mit Crispy Kürbiskernöl**

2019 Grauburgunder „Franz Anton“

Weingut Franz Keller, Oberbergen

**Boeuf Bourguignon vom Schwarzwälder Rind
mit hausgemachten Spätzle**

2020 Isteiner Spätburgunder

Weingut am Klotz, Istein

-

**Eingelegter Boskop Apfel
mit Karamelleis und Zimtschaum**

2015 Clarendelle Amberweine

Clarence Dillon Wines, Monbazillac

3- Gang Menü ohne Zwischengang 58 €

Weinbegleitung 28 €

4- Gang Menü 68 €

Weinbegleitung 35 €

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

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

Tischlein deck dich

Ab 2 Personen, Vorspeisen zum teilen
inklusive Brot, Griebenschmalzbutte
und verschiedenen Vorspeisen nach Wahl der Küche 18

Geflämmte Schwarzwälder Forelle
mit roter Beete und Ingwer vom Lindenbrunnehof 19

Pâté de campagne
mit eingelegten Kaiserstühler Kirschen 15

Gebackene und eingelegte Pilze vom Pilzhof Rein
mit Crispy Kürbiskernöl 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 <u>oder</u> Kartoffelsalat Auf Wunsch reichen wir kalt gerührte Preiselbeeren	29
Cordon Bleu vom Markgräfler Schweinerücken ausgebacken in Traubenkernöl und Butter gefüllt mit Münsterkäse und luftgetrocknetem Schinken von der Metzgerei Feißt dazu Pommes frites <u>oder</u> Kartoffelsalat Auf Wunsch reichen wir kalt gerührte Preiselbeeren	29
Boeuf Bourguignon vom Schwarzwälder Rind mit hausgemachten Spätzle	31
Black Forest Prime Pork Trocken gereifter Rücken vom Schwarzwälder Kräuterschwein mit Szegediner Kraut und Kartoffelstampf	31
Extra Sauce zum Schnitzel	2
Auf Wunsch servieren wir zu allen Gerichten mit Pommes Frites unsere hausgemachte Senfmayonaise	
Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang	7

FISCH & VEGETARISCH

Sanft gegarter Schwarzwälder Saibling mit Beurre blanc, cremigem Lauch und Gnocchi	31
Im Ofen geschmorter Spitzkohl mit Chillimayonaise, Knoblauch, Szegediner Kraut und Kartoffelstampf	21
Hausgemachte Gnocchi mit Beurre blanc, gebratene Kräuterseitlinge und cremigem Lauch	23

DESSERT

Schokoladen Brownie mit Marillen, Mousse au chocolat und Vanilleeis	11
Crème Caramel mit eingelegten Boskopapfel, Karamelleis und Zimtschaum	11
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

FRANKREICH

DOMAINE DU MAS BLANC

2008 Banyuls Vieilles Vignes 10

DEUTSCHLAND

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

ÖSTERREICH

2021 Zweigelt Auslese 6
Weingut Kracher, Burgenland

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

				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-Schorle Johannisbeersaft-Schorle	0,25 l	4,5	0,5l	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 ROTH AUS, GRAFENHAUSEN

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

Alkoholfreies Pils			0,33 l	4
--------------------	--	--	--------	---

Weizen / Alkoholfreies Weizen			0,5 l	5
-------------------------------	--	--	-------	---

BRAUEREI WALDHAUS; WALDHAUS

Waldhaus Naturtrüb vom Fass			0,3l	4
-----------------------------	--	--	------	---

BRAUEREI AUGUSTINER-BRÄU, MÜNCHEN

Lagerbier Hell			0,5 l	5,5
----------------	--	--	-------	-----