

# REBSTOCK

APERITIF

WEINEMPFEHLUNG

MENU

VORSPEISEN

HAUPTGÄNGE

DESSERT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE & DIGESTIF

# 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
2004 Weissburgunder „S“	11
<b>ROSÉ</b>	
2021 Saignée Rosé Jedentag	5
<b>ROT</b>	
2018 „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>WEINGUT MICHEL, ACHKARREN</b>	
<b>ROT</b>	
2021 Achkarren Spätburgunder VDP.Ortswein	6
<b>INTERNATIONAL</b>	
<b>FRANKREICH, BORDEAUX</b>	
<b>CHT. RAHOUL</b>	
2018 Graves	8,5

# MENU

**Lachsforelle von der Fischzucht Zordel  
mit Gurkennudeln und Meerrettich**

2021 Gutedel „Kalk und Löss“  
Weingut am Klotz, Istein

-

**Bunte Tomaten und Wassermelone vom Lindenbrunnenhof  
mit gelierter Tomateneesenz und Ziegenfrischkäse**

2020 Bilithi -gemischter Satz-  
Weingut Mike Nährer, Österreich

-

**Rosa gebratene Keule und knuspriger Bauch vom Lamm mit  
grünen Bohnen und confierte La Ratte Kartoffeln**

2018 "Franz Anton" Cabernet Sauvignon&Lemberger  
Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

**Vanille Panna Cotta mit Pfirsich Chutney**

2021 Cuvée weiß, Spätlese  
Weingut Kracher, Burgenland

3- Gang Menü ohne Zwischengang 55 €

Weinbegleitung 25 €

4- Gang Menü 64 €

Weinbegleitung 32 €

Mittags bis 13.30 Uhr und Abends von 17.00 Uhr bis 19.30 Uhr

# HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN

## Von 12 Uhr bis 17 Uhr

Flammkuchen „traditionell“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	11
zusätzlich mit Comté	12
Flammkuchen mit Münsterkäse, getrockneten Tomaten & Kartoffeln	13
zusätzlich mit kaltgerührten Preiselbeeren	14
Flammkuchen mit sautierten Pfifferlinge und getrocknete Tomaten	13
zusätzlich mit Coppa Schinken vom Metzger Dirr aus Endingen	16
Flammkuchen mit Zucchini, Aubergine und Tomaten	
dazu Ziegenkäse vom Ringlihof in Horben	12
dazu Coppa Schinken vom Metzger Dirr aus Endingen	14
Flammkuchen mit Äpfeln aus dem Kaiserstuhl	
und hauseigenem Apfelbrand (nur bis 20:30 Uhr)	13

# VORSPEISEN

	EURO
Beilagensalat	7
Bunte Tomaten und Wassermelone vom Lindenbrunnenhof mit gelierter Tomatenessenz und Ziegenfrischkäse	15
Lachsforelle von der Fischzucht Zordel mit Gurkennudeln und Meerrettich	19
Kalbskopf in dünnen Scheiben und gebacken mit gebratenen Pfifferlingen und Sauce Vinaigrette	19
Weinbergschnecken 6 Stück / 12 Stück mit Petersilien-Kräuter-Butter (ca. 15 Minuten zubereitungszeit)?	9 / 15

# HAUPTGÄNGE

	EURO
Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen mit Pommes frites, (Zubereitungszeit ca. 30 min)	24
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites <u>oder</u> Kartoffelsalat	27
Cordon Bleu vom Ortenauer Schweinerücken gefüllt mit Münsterkäse und luftgetrocknetem Schinken von der Metzgerei Feißt mit kalt gerührten Preiselbeeren dazu Pommes frites <u>oder</u> Kartoffelsalat	28
Rosa gebratene Keule und knuspriger Bauch vom Lamm mit grünen Bohnen und confierte La Ratte Kartoffeln	33

## FISCH & VEGETARISCH

Pilzgulasch mit Pfifferlingen und Spätzle dazu wachsweiches Ei	21
Auberginenschnitzel mit Couscous und Ziegenkäse vom Ringlihof	21
Forellenfilet von der Fischzucht Zordel mit Tomaten Beurre blanc, Zucchini, Forellenkaviar und rote Linsen	29

Auf Wunsch servieren wir zu allen Gerichten mit Pommes frites  
unsere hausgemachte Senfmajonaise

Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang 7

# DESSERT

	EURO
Zwetschgenknödel von Kaiserstühlern Zwetschgen mit Weißburgundersabayone, dazu hausgemachtes Vanilleeis (Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)	11
Flammkuchen mit Äpfeln aus dem Kaiserstuhl und hauseigenem Apfelbrand (nur bis 20:30 Uhr)	13
Hausgemachtes Eis und Sorbet (auf Wunsch mit Sekt oder Digestif verfeinert)	3 pro Kugel
Käseauswahl vom Ringlihof in Horben und vom Käsekessele aus Lenzkirch	14

## DESSERTWEINE

### ÖSTERREICH-BURGENLAND

2021 Zweigelt Auslese, Weinlaubenhof Kracher 10,5

### DEUTSCHLAND

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



# 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

## **CALVADOS, DISTILLERIE ROGER GROULT**

Age d' Or

13

## **ARMAGNAC, CASTELNAU D'AUZAN**

X.O. Bas Armagnac, Baron de Sigognac

9

1981 Bas Armagnac, Baron de Sigognac

15

1993 Bas Armagnac, Baron de Sigognac

15

## **COGNAC, JEAN FILLIOUX**

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
----------------	--	-------	-----