

REBSTOCK

APERITIF

WEINEMPFEHLUNG

MENU

VORSPEISEN

HAUPTGÄNGE

DESSERT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE & DIGESTIF

APERITIF

SEKT & CHAMPAGNER

		EURO
FRANZ KELLER	0,1 l	0,75 l
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		0,75 l 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“	0,1 l	0,75 l 6 25
---	--------------	-----------------------

UNSERE WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

	EURO
FRANZ KELLER	0,1
WEISS	
2022 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	5
2022 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2022 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2002 Weissburgunder „S“	11
ROSÉ	
2021 Saignée Rosé Jedentag	5
ROT	
2019 „Franz Anton“ Cabernet Sauvignon&Lemberger	9,5
WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN	0,1
WEIB	
2021 Gutedel „Kalk und Löss“	6
WEINGUT MICHEL, ACHKARREN	
ROT	
2021 Achkarren Spätburgunder VDP.Ortswein	6
INTERNATIONAL	
FRANKREICH	
CHT. RAHOUL, BORDEAUX	
2018 Graves	8,5
DOMAINE PHILIPPE NADDEF, BURGUND	
2002 Fixin	8

MENU

Lachsforelle von der Fischzucht Zordel

mit mariniertem Fenchel

2022 Weissburgunder „vom Löss“

Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

**Im Ofen gerösteter Kürbis mit Kernöl
und Ziegenkäse vom Ringlihof**

2018 Graves

Cht. Rahoul, Bordeaux

-

**Boeuf Bourguignon von der Rinderschulter
mit hausgemachten Spätzle**

2002 Fixin

Domaine Philippe Naddef, Burgund

-

Mousse au chocolat

2021 Cuvée, 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

VORSPEISEN

	EURO
Beilagensalat	7
Feldsalat mit Kernöl und gebackener Blutwurst von der Metzgerei Feißt	13
Im Ofen gerösteter Kürbis mit Kernöl und Ziegenkäse vom Ringlihof	13
Lachsforelle von der Fischzucht Zordel mit mariniertem Fenchel	19
Feine Scheiben vom rosa gebratener Kalbskeule mit gebackenem Kalbskopf und Kapern	16
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
Boeuf Bourguignon von der Rinderschulter mit hausgemachten Spätzle	29
Auf Wunsch servieren wir zu allen Gerichten mit Pommes frites unsere hausgemachte Senfmajonaise	

Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang 7

FISCH & VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle mit Pilzen vom Pilzhof Rein, wachsweiches Ei und Vin Jaune Sauce	22
Gebackener Blumenkohl mit Bulgur und Kaperncreme	19
Forellenfilet von der Fischzucht Zordel mit rote Beete, Meerrettichsauce und Salzkartoffeln	29

Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang 7

DESSERT

	EURO
Mousse au chocolat	9
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

DOMAINE CLARENCE DILLON

0,1 l

2015 Clarendelle Amberwine

12

DEUTSCHLAND

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

5,5

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