

# REBSTOCK

APERITIF

WEINEMPFEHLUNG

MENU

TAGESEMPFEHLUNG

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
2018 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
--	------	---

## 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>0,25 l</b>
<b>WEISS</b>		
2021 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	5	9
2021 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6	11
2020 Grauburgunder Oberbergener Bassgeige VDP.Erste Lage	7	14
<b>ROSÉ</b>		
2020 Saignée Rosé Jedentag	5,5	12
<b>ROT</b>		
2017 Cabernet Sauvignon & Lemberger „Franz Anton“	8	17
<b>WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,25 l</b>
<b>WEIB</b>		
2021 Gutedel „Kalk und Löss“	6	11
<b>ROT</b>		
2019 Spätburgunder „Kalk und Löss“	7	13
<b>INTERNATIONALL</b>		
<b>ROT</b>		
<b>PORTUGAL, DOURO</b>		
2017 Fabelhaft Tinto, Niepoort	6	13

# MENU

## **Lachsforellen Carpaccio mit Lauch und Buttermilchvinaigrette**

2020 Oberbergener Bassgeige Grauburgunder VDP.Erste Lage

Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

## **Pastinakencremesuppe und Croûtons**

2017 Weissburgunder „Franz Anton“

Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

## **Bœuf Bourguignon mit hausgemachten Spätzle**

2019 Spätburgunder „Kalk und Löss“

Weingut am Klotz, Istein

-

## **Crème Caramel mit eingelegten Zitrusfrüchten**

2021 Riesling & Gewürztraminer „vom Löss“

Weingut Franz Keller, Oberbergen

3- Gang Menü ohne Suppe 52 €

Weinbegleitung 20 €

4- Gang Menü 59 €

Weinbegleitung 27 €

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

# HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „traditionell“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	11
zusätzlich mit Gruyère (Schweizer Hartkäse)	12
Flammkuchen mit Münsterkäse, getrockneten Tomaten & Kartoffeln	13
zusätzlich mit kaltgerührten Preiselbeeren	14
Flammkuchen mit Rote Bete und Ziegenfrischkäse	13
zusätzlich mit Coppa Schinken vom Metzger Dirr aus Endingen	16
Flammkuchen mit Jonagold Äpfeln aus dem Kaiserstuhl und hauseigenem Apfelbrand (nur bis 20:30 Uhr)	13

## VORSPEISEN

	EURO
Beilagensalat	7
Lauch mit Buttermilchvinaigrette, gepickeltes Gemüse und Spielweger Bergkäse	12
Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit gebackenen Kalbskopf und Sauce Gribiche	18
Lachsforellen Carpaccio mit Lauch und Buttermilchvinaigrette	19
Marinierte bunte Bete mit frischem Meerrettich	
-zweierlei Ziegenkäse vom Ringlihof	17
-Rindertatar	19
Saichersalat mit Kartoffel-Speck-Dressing und einem pochierten Ei	16
Weinbergschnecken 6 Stück / 12 Stück	9 / 15

## SUPPE

Pastinakencremesuppe und Croûtons	8
-----------------------------------	---

# HAUPTGÄNGE

	EURO
Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen mit Pommes frites, (Zubereitungszeit ca. 30 min)	22
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites <u>oder</u> Kartoffelsalat	26
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Münsterkäse und luftgetrocknetem Schinken von der Metzgerei Feißt mit kalt gerührten Preiselbeeren und Pommes frites <u>oder</u> Kartoffelsalat	29
Bœuf Bourguignon mit hausgemachten Spätzle	26

## FISCH & VEGETARISCH

Serviettenknödel mit Pilzrahmsauce mit Pilzen vom Pilzhof Rein	19
Zanderfilet mit Sauce Normande, Spinat und Reis	26

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

Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang 7

# DESSERT

	EURO
Topfenmousse mit eingelegten Kaiserstühler Äpfeln und Schaum aus hauseigenen Apfelbrand	11
Crème Caramel mit eingelegten Zitrusfrüchten	8
Flammkuchen mit Jonagold Äpfeln aus dem Kaiserstuhl und hauseigenem Apfelbrand (nur bis 20:30 Uhr)	13
Hausgemachtes Sorbet (auf Wunsch mit Sekt oder Digestif verfeinert)	3 pro Kugel
Feine Käseauswahl vom Ringlihof in Horben und vom Käsekessele aus Lenzkirch	14

## DESSERTWEINE

### ÖSTERREICH-BURGENLAND

2018 Zweigelt Auslese, Weinlaubenhof Kracher 0,1 l 10,5

### DEUTSCHLAND

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

# 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
----------------	--	-------	-----

# 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

1980 Bas Armagnac, Baron de Sigognac

15

1981 Bas Armagnac, Baron de Sigognac

15

1993 Bas Armagnac, Baron de Sigognac

15

## **COGNAC, JEAN FILLIOUX**

La Pouyade

8

Grande Champagne

11