

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
2021 Blanc de blanc Chardonnay brut	9	44
2021 Petit Adler Rosé brut	7	36
(Riesling, Chardonnay, Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Spätburgunder)		

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
2023 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
ROT	
2021 Spätburgunder Oberrotweil VDP.Ortswein	10,5
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 Spätburgunder „Kalk und Löss“	7

MENÜ

Sauerteigbrot vom Brotbruder mit hausgemachter Griebenschmalzbutter

**Zweierlei von der Schwarzwälder Forelle
mit Verjus und roter Beete**

2019 Riesling Lorch

Weingut Georg Breuer, Rheingau

-

**Gerösteter Hokkaidokürbis mit Kernölcreme
und Ziegenkäse vom Ringlihof**

2024 Manfredi Bianco

Manfredi Wines, Sizilien

-

**Gebratene Elsässer Perlhuhnbrust
mit Vin Jaune Sauce, Pfifferlinge, Kohlrabi
und hausgemachte Krokette**

2006 Weißburgunder Selection S

Weingut Franz Keller

-

**Crème Caramel mit Zimtsabayon,
eingelegtem Apfel und Karamelleis**

2008 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 Griebenschmalzbutter** 2,5

Tischlein deck dich

Ab 2 Personen, Vorspeisen zum teilen
inklusive Brot, Griebenschmalzbutter
und verschiedenen Vorspeisen nach Wahl der Küche p.P. 19

Zweierlei von der Schwarzwälder Forelle
Forellentatar und Mousse von der geräucherten Forelle,
mit Verjus und roter Beete 19

Geröstetes Knochenmark mit Rindertatar
und eingelegten Pilzen 19

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

Gebratene Elsässer Perlhuhnbrust
mit Vin Jaune Sauce, Pfifferlinge, Kohlrabi
und hausgemachte Kroketten 34

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

EURO

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln

**Unsere Steaks von der Metzgerei Reichenbach servieren wir
mit einer Pfeffersauce und Pommes frites**

Black Forest Prime Pork (hoher Fettanteil) Trocken gereifter Rücken vom Schwarzwälder Kräuterschwein	31
3 Wochen trocken gereiftes Rib Eye (mit Fettauge) vom Schwarzwald Angus	34
Black Forest Prime Beef 8 Wochen trocken gereifter Rücken vom Schwarzwald Angus	46

FISCH & VEGETARISCH

Gebackener Schwarzwälder Saibling mit cremigem Spinat, Beurre blanc und Kartoffelstampf	32
Auberginenschnitzel mit Salsa Verde und Bulgur	21
Hausgemachte Spätzle mit Breisacher Pilzen, wachsweiches Ei und Vin Jaune Sauce	23

DESSERT

	EURO
Zwetschgenknödel von Kaiserstühler Zwetschgen mit hausgemachtes Vanilleeis	13
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 (auch koffeinfrei)	3,5
Espresso Doppelter Espresso	3,5 5,5
Espresso Macchiato Doppelter Espresso Macchiato	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	0,5 l	6,5
---	--------	---	-------	-----

FRITZ KOLA, HAMBURG

Kola | Kola super Zero | Fritz-Limo Orange/ Zitrone

Misch Masch (Kola+Orange)	0,33 l	4		
---------------------------	--------	---	--	--

Bitter Lemon/Tonic / Ginger Ale	0,2 l	3,5		
---------------------------------	-------	-----	--	--

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