

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 Pinot Rosé brut	9	44

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	0,11
WEISS	
2023 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	5
2023 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2023 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
ROT	
1999 Spätburgunder Selection S <i>aus der Doppelmagnum</i>	11
2021 Spätburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	7
ROSÉ	
2023 Saignée Rosé Jedentag	5
WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN	0,11
WEIB	
2022 Gutedel „Kalk und Löss“	6
2022 Isteiner Grauburgunder	7,5
ROT	
2020 Isteiner Spätburgunder	9,5

MENÜ

Sauerteigbrot vom Brotbruder mit hausgemachter Griebenschmalzbutter

Schwarzwälder Forelle
mariniert in hauseigener Verjus mit Buttermilch,
dazu Ingwer und Radieschen vom Lindenbrunnehof

2021 Riesling „Melaphyr“

Weingut Wagner-Stempel, Rheinhessen

-

Gebratener Spargel Grenobloise
mit gebackenem und eingelegten Pilzen vom Pilzhof Rein

2022 Isteiner Grauburgunder

Weingut Am Klotz, Markgräflerland

-

Gesottene Rinderschulter vom badischen Rind
mit grünem Spargel, Kohlrabi und Bärlauchspätzle

2020 Côte de Nuits-Villages

Domaine Hoffmann-Jayer, Burgund

-

Warmes Rhabarberclafoutis
mit Topfenmousse und Vanilleeis

2011 Maury

Christophe Marin, Languedoc-Roussillon

3- Gang Menü ohne Zwischengang 61 €

Weinbegleitung 28 €

4- Gang Menü 79 €

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

Schwarzwälder Forelle
mariniert in hauseigener Verjus mit Buttermilch,
dazu Ingwer und Radieschen vom Lindenbrunnehof 19

Pâté de campagne
mit eingelegten Kaiserstühler Kirschen 15

Gebratener Spargel Grenobloise
mit gebackenen und eingelegten Pilzen vom Pilzhof Rein 18

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 Münsterkäse und luftgetrocknetem Schinken
von der Metzgerei Feißt
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat 29
Auf Wunsch reichen wir kalt gerührte Preiselbeeren

Gesottene Rinderschulter vom badischen Rind
mit grünem Spargel, Kohlrabi und Bärlauchspätzle 31

Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen (Zubereitungszeit ca. 30 minuten)
mit Pommes frites 28

Extra Sauce 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 Sauce Bernaise und Pommes frites

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

FISCH & VEGETARISCH

Sanft gegarter Schwarzwälder Saibling mit Beurre blanc, Kohlrabi und grünem Spargel, dazu Kartoffelstampf	31
Münchner Schnitzel vom Freiburger Pom Pom Pilz mit Meerrettich und Senf, dazu Kartoffelstampf oder Kartoffelsalat (nicht vegetarisch)	24
Hausgemachte Bärlauchspätzle mit Onsenei, Spargel, und Kohlrabi	21

DESSERT

Warmes Rhabarberclafoutis mit Topfenmousse und Vanilleeis		11
Crème Caramel mit Marillen, 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

ÖSTERREICH

2021 Zweigelt Auslese Weingut Kracher, Burgenland		6
--	--	---

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	0,5 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

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 AUGUSTINER-BRÄU, MÜNCHEN

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