

# 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
2018 Petit Adler brut (Müller-Thurgau, Riesling, Chardonnay)	7	36
2016 Grande Cuvée brut nature	--	78

<b>R&amp;L LEGRAS</b>		<b>0,75 l</b>
Legras Grand Cru Blancs de Blancs brut		80

<b>LALLIER</b>		
R.015		82

## APERITIF

### VERMOUTH

Ferdinand´s white Vermout aus Riesling	5 cl	7
--	------	---

## APERITIF ALKOHOLFREI

<b>APFELGUT NEUNTHAUSEN</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,75 l</b>
Prickelnder Apfelsaft Pomme-Pure „Elstar“	6	25

# UNSERE WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

		EURO
<b>FRANZ KELLER</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,25 l</b>
<b>WEISS</b>		
2022 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	5	9
2021 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6	15
2010 Oberbergener Bassgeige Weissburgunder	7,5	19
2022 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6	15
<b>ROSÉ</b>		
2021 Saignée Rosé Jedentag	5	9
<b>ROT</b>		
2018 Cabernet Sauvignon & Lemberger „Franz Anton“	10	22
<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	15
<b>ROT</b>		
2020 Spätburgunder „Kalk und Löss“	7	16
<b>INTERNATIONAL</b>		
<b>FRANKREICH, BURGUND</b>		
<b>DOMAINE BERTAGNA</b>		
2020 Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	9	22

# MENU

**Kohlrabi mit eingelegter Zitrone,  
Kapern, Buttermilchvinaigrette  
und hausgebeizter Lachsforellen von der Fischzucht Zordel**

2021 Gutedel „Kalk und Löss“

Weingut am Klotz, Istein

-

## **Erbsen-Minz-Suppe**

2010 Oberbergener Bassgeige Weissburgunder

Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

**Gesottene Rinderschulter mit grünen und weißen Spargel  
dazu Gremolata und Kartoffelstampf**

2020 Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Domaine Bertagna, Burgund

-

**Topfenmousse mit Rhabarberkompott  
und Schaum von Rhabarber**

2012 Riesling & Gewürztraminer Auslese Grand Cuvee

Weingut Schloss Neuweier

3- Gang Menü ohne Suppe 52 €

Weinbegleitung 25 €

4- Gang Menü 59 €

Weinbegleitung 32 €

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 Spargel und gratinierter Sauce Hollandaise	13
zusätzlich mit Coppa Schinken vom Metzger Dirr aus Endingen	16
Flammkuchen mit Äpfeln aus dem Kaiserstuhl und hauseigenem Apfelbrand (nur bis 20:30 Uhr)	13

## VORSPEISEN

	EURO
Beilagensalat	7
Kohlrabi mit eingelegter Zitrone, Kapern, Buttermilchvinaigrette	12
Hausgebeizte Lachsforelle von der Fischzucht Zordel mit Kohlrabi, eingelegter Zitrone, Kapern und Buttermilchvinaigrette	19
Spargelsalat vom Bio-Spargel, von Lanndmann aus Walthershofen -mit wachsweichem Ei	18
-mit Rindercarpaccio	22
Weinbergschnecken 6 Stück / 12 Stück	9 / 15

## SUPPE

Erbsen-Minz-Suppe	8
-------------------	---

# HAUPTGÄNGE

EURO

Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen mit Pommes frites,  
(Zubereitungszeit ca. 30 min) 22

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites oder Kartoffelsalat 26

Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Münsterkäse  
und luftgetrocknetem Schinken von der Metzgerei Feißt  
mit kalt gerührten Preiselbeeren  
dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat 29

Gesottene Rinderschulter mit grünen und weißen Spargel,  
dazu Gremolata und Kartoffelstampf 28

## FISCH & VEGETARISCH

Fregola Sarda mit Bärlauch, weißen und grünen Spargel  
dazu gebackener Ziegenkäse vom Ringlihof in Horben 22

Lauwarmes geräuchertes Saiblingfilet von Glut und Spähne  
mit knuspriger Kartoffelterriner, roter Beete und frischen Meerrettich 27

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 Rhabarberkompott und Schaum von Rhabarber	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
Feine Käseauswahl vom Ringlihof in Horben und vom Käsekessele aus Lenzkirch	14

## DESSERTWEINE

### ÖSTERREICH-BURGENLAND

2018 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

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

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