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**
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		**0,75 l**
Legras Grand Cru Blancs de Blancs brut		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	**0,1 l**	**0,75 l**
Prickelnder Apfelsaft Pomme-Pure „Elstar“	6	25

UNSERE WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

	EURO
FRANZ KELLER	**0,1 l**
WEISS	
2022 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	5
2022 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2022 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2021 Oberbergener Bassgeige Grauburgunder 1G	7,5
2002 Grauburgunder Selektion A	11
2021 Oberbergener Bassgeige Chardonnay 1G	7,5
ROSÉ	
2022 Saignée Rosé Jedentag	5
ROT	
2019 „Franz Anton“ Cabernet Sauvignon&Lemberger	9,5
WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN	**0,1 l**
WEIß	
2022 Gutedel „Kalk und Löss“	6
ROT	
2022 Spätburgunder „Kalk und Löss	7,5
INTERNATIONAL	
FRANKREICH	
CHT. CARBONNIEUX, BORDEAUX	
2013 Pessac-Léognan blanc	8,5

MENÜ

Forelle von der Fischzucht Zordel als Tatar
mit Petersilie und Buttermilch
2021 Gutedel „Kalk und Löss“
Weingut am Klotz, Istein

-

Im Ofen gegarte Lauchherzen
mit eingelegten Pilzen und Bärlauch
2013 Château Carbonnieux
Pessac-Léognan, Bordeaux

-

Geschmorte Rinderschulter
mit buntem Wintergemüse vom Lindenbrunnenhof
und hausgemachten Spätzle
2000 Château Fourcas Dupré
Listrac-Médoc, Bordeaux

-

Mousse au chocolat von der Valrhona Schokolade
mit eingelegten Kaiserstühler Kirschen
1998 Domaine Du Mas Blanc
Banyuls Vielles Vignes

3- Gang Menü ohne Zwischengang	58 €
Weinbegleitung	25 €
4- Gang Menü	68 €
Weinbegleitung	32 €

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

VORSPEISEN

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln

	EURO
Forelle von der Fischzucht Zordel als Tatar mit Petersilie und Buttermilch	19
Hausgemachte Wildpaté mit eingelegten kaiserstühler Kirschen	17
Im Ofen gegarte Lauchherzen mit eingelegten Pilzen und Bärlauch	14
Weinbergschnecken 6 Stück / 12 Stück mit Petersilienbutter (ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)	10 / 16
Beilagensalat	7

HAUPTGÄNGE

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln

	EURO
Münchner Schnitzel vom Ortenauer Schweinerücken mit Senf und Meerrettich und Pommes frites **oder** Kartoffelsalat	26
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites **oder** Kartoffelsalat Auf Wunsch reichen wir kalt gerührte Preiselbeeren	29
Cordon Bleu vom Ortenauer Schweinerücken gefüllt mit Münsterkäse und luftgetrocknetem Schinken von der Metzgerei Feißt dazu Pommes frites **oder** Kartoffelsalat Auf Wunsch reichen wir kalt gerührte Preiselbeeren	29
Geschmorte Schulter vom Teninger Rind mit buntem Wintergemüse vom Lindenbrunnenhof und hausgemachten Spätzle	31

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

Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang 7

FISCH & VEGETARISCH

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln

	EURO
Pilzgulasch Szegediner Art mit Pilzen vom Pilzhof Rein und Serviettenknödel	25
Hausgemachte Spätzle mit Bärlauch, Onsen Ei und Wurzelgemüse	18
Ganze, ausgelöste Forelle von der Fischzucht Zordel mit brauner Butter und Kartoffel-Bärlauchsalat	33

Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang	7

DESSERT

		EURO
Mousse au chocolat von der Valrhona Schokolade mit eingelegten Kaiserstühler Kirschen		9
Marillenpalatschinken mit Vanillesauce und Karamelleis		12
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

DOMAINE CLARENCE DILLON	**0,1 l**
2015 Clarendelle Amberwine	12
DOMAINE DU MAS BLANC	
1998 Banyuls Vieilles Vignes	10
LIONS DU SUDUIRAT	
2015 Sauternes	7
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 Macciato	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
Zibärtle	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 ROTHAUS, 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