

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 des blancs brut	9	44
2020 Pinot Rosé brut	9	44

R&L LEGRAS

Legras Grand Cru Blancs de Blancs brut		0,75 l
		80

APERITIF

VERMOUTH

Ferdinand' s white Vermouth aus Riesling	5 cl	7
--	------	---

KAI SERSTÜHLER SPRITZ

Dialecto 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

2024 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	5
2024 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2024 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6

ROT

2009 Spätburgunder Selection „A“ <i>aus der Magnumflasche</i>	10
---	----

ROSÉ

2024 Saignée Rosé Jedentag	5
----------------------------	---

WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN	0,11
---------------------------------	-------------

WEIB

2022 Gutedel „Kalk und Löss“	6
2024 Sauvignon Blanc „Kalk und Löss“	6,5

ROT

2022 Isteiner Spätburgunder	9,5
-----------------------------	-----

FRANKREICH/ LANGUEDOC - ROUSSILLON

Weingut Mas des Caprices, Leucate

ROT

2016 Fitou	9
------------	---

MENÜ

Sauerteigbrot vom Brotbruder mit aufgeschlagener Butter

**Geflämpter Schwarzwälder Saibling
mit Blumenkohl und Karottensauce**

2021 Chardonnay

Marc Colin, Côte D'Or

**Lauchterrine
mit Zweierlei Ziegenkäse vom Ringlihof**

2007 Grauburgunder „A“

Weingut Franz Keller, Oberbergen

**Crepinette von der gezupften Rinderschulter
mit Wurzelgemüse und Spätzle**

2022 Isteiner Spätburgunder

Weingut am Klotz, Markgräflerland

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

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 Butter	2,5
Tischlein deck dich Ab 2 Personen, Vorspeisen zum teilen inklusive Brot, aufgeschlagener Butter und verschiedenen Vorspeisen nach Wahl der Küche	p.P. 19
Lauchterrine mit Zweierlei Ziegenkäse vom Ringlihof	15
Geflämmt Schwarzwälder Saibling mit Blumenkohl und Karottensauce	19
Hausgemachte Pâté de Campagne vom Oberbergener Wildschwein mit Breisacher Pilzen und eingelegten Kaiserstühler Beeren	15
Rindertatar auf Kartoffelrösti mit Meerrettich und rote Bete	19
Weinbergschnecken mit Knoblauch-Petersilien-Butter und Brot vom Brotbruder (Zubereitungszeit 15 Minuten)	6 Stück / 12 Stück 10 / 16
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

Münchner Schnitzel vom Markgräfler Schweinerücken
mit Senf und Meerrettich und Pommes frites oder Kartoffelsalat 26

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

Crepinette von der gezupften Rinderschulter
mit Wurzelgemüse und Spätzle 31

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

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln
EURO

Unsere Steaks von der Metzgerei Reichenbach servieren wir
mit einer Pfeffersauce

Black Forest Prime Pork (hoher Fettanteil)

Trocken gereifter Rücken vom Schwarzwälder Kräuterschwein
mit Szegedinerkraut und hausgemachten Kroketten

31

Schwarzwälder Rinderhüfte

mit Portweinschalotten, Spinat und hausgemachten Kroketten

29

FISCH & VEGETARISCH

Gebratenes Zanderfilet mit Hechtnocke,

Meerrettichsauce, Schwarzwurzel und Belugalinsen

33

Rote Beete Gnocchi

mit Ziegenkäse vom Ringlihof in Horben

21

DESSERT

EURO

Marillenpalatschinken mit Vanillesauce und Vanilleeis	12
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 Distillerie 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	3,5
Espresso Doppelter Espresso	3,5 5,5
Espresso Macchiato Doppelter Espresso Macciato	4 7
Cappuccino	4,5

DIGESTIF

EURO

2 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
Zibärtle	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
Haferpflaume	15
Bergamotte	8

DIGESTIF

	EURO
	2 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

			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

KALTENBACH MERZHOF, WILDTAL

Apfelsaft/ Schorle	0,25 l	4,5	0,5l	6,5
--------------------	--------	-----	------	-----

JUNG BIO KELLEREI, TENINGEN

Johannisbeersaft/ Schorle	0,25 l	4,5	0,5l	6,5
---------------------------	--------	-----	------	-----

KELLEREI DIETZ, OSTERBURKEN

Rhabarber-Schorle Traubensaft-Schorle	0,25 l	4,5	0,5 l	6,5
---	--------	-----	-------	-----

FRITZ KOLA, HAMBURG

Kola Kola super Zero Fritz-Limo Orange/ Zitrone				
Misch Masch (Kola+Orange)	0,33 l	4		

BADISCHE STAATSBRAUEREI ROTHAUS, GRAFENHAUSEN

Pils oder Radler aus der Flasche	0,33 l	4		
Weizen / Alkoholfreies Weizen aus der Flasche	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		
----------------	-------	-----	--	--