

Unsere Empfehlung REBSTOCK

	€
Schwarzwurzel-Cremesuppe mit Haselnuss	6,00
Entrecôte von der deutschen Färsé mit hausgemachten Pommes frites und Pfeffersauce oder Café de Paris Butter	27,00
Safranrisotto mit Pulpo, Crevetten und Muscheln	21,00

Unsere marinierten Oliven gibt's auch für zu Hause Glas 8,00

Menü REBSTOCK

Hausgebeizter Lachs mit Rote Bete
Purple Curry und violetter Senf

2015 Oberbergener Pulverbuck Weißburgunder VDP Erste Lage
Weingut Franz Keller, Baden

Geschmorte Rinderzunge mit Madeirasauce
hausgemachten Spätzle und Gemüse

2014 Franz Anton Spätburgunder
Weingut Franz Keller, Baden

Joghurt-Honig Espuma mit grünem Apfel und Marzipancruch

2015 Oberbergener Schäffacker Riesling Auslese
Weingut Franz Keller, Baden

Menü 33,00 € Weinbegleitung 23,00 €

Kalte Speisen REBSTOCK

	€
Kleiner Beilagensalat	5,00
Feldsalat mit Speck und Kracherle	9,00 / 12,00
Carpaccio vom Kalbskopf mit Berglinsensalat und Traubenkernöl-Vinaigrette	10,00 / 14,00
Hausgebeizter Lachs mit Rote Bete, Purple Curry und violetter Senf	14,00 / 18,00
Hausgemachte Entenleberterrine mit Brioche, Süßweingelee und Apfelchutney	15,00 / 20,00
DAZU EMPFEHLEN WIR	
2015 Oberbergener Schäffacker Riesling Auslese, Weingut Franz Keller	0,1 l / 5,30
Bunter Blattsalat mit Ziegenfrischkäse im Filomantel	10,00 / 14,00
Wurstsalat	6,50 / 8,50
mit Käse	7,00 / 9,00
Kalbsmaulsalat	6,50 / 8,50

Warme Speisen REBSTOCK

Weinbergschnecken	€
6 Stück	7,00
12 Stück	12,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachten Pommes Frites	19,00
Ganzes „Mistkratzerle“ aus dem Ofen (Zubereitungszeit ca.20 min) mit hausgemachten Pommes Frites	16,00
Kalbsnieren mit Pommery-Senf-Sauce und hausgemachten Nudeln	18,00
Geschmorte Rinderzunge mit hausgemachten Spätzle und Gemüse	18,00
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Münsterkäse und rohem luftgetrocknetem Schinken - dazu reichen wir einen kleinen Blattsalat	19,00
<u>Wir servieren Ihnen gerne zu jedem Hauptgang einen Beilagensalat</u>	5,00

Hausgemachte Flammkuchen REBSTOCK

HERZHAFT

Flammkuchen „Traditionell“ €
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 6,50

Flammkuchen „Traditionell“
- zusätzlich mit Käse 7,50

Flammkuchen mit Münsterkäse und Kartoffeln 8,50

Flammkuchen mit Rote Bete , Walnuss und Ricotta 8,00

SÜSS

Flammkuchen mit Jonagold Äpfeln aus dem Kaiserstuhl
und hauseigenem Apfelbrand aus der Magnumflasche 8,50

Dessert REBSTOCK

SÜSS

€

Dreierlei hausgemachtes Eis und Sorbet
mit frischen Früchten

7,50

Joghurt-Honig Espuma mit grünem Apfel und Marzipanruch

7,50

Hausgemachte Creme Brûlée mit Orangensorbet

8,00

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (ca. 10 Minuten)
und hausgemachtem Vanilleeis

7,50

DAZU EMPFEHLEN WIR

Banyuls Cuvée du Dr. Abdré Parcé, Domaine du Mas Blanc, Frankreich

0,1 l 6,00

HERZHAFT

Junger Münsterkäse „Fermier“

7,50

Auswahl an verschiedenen Rohmilch Käse

10,00