

Kalte Speisen REBSTOCK

	€
Kleiner Beilagensalat	5,00
Carpaccio vom Kalbskopf mit Berglinsensalat und Traubenkernöl-Vinaigrette	10,00/ 14,00
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce	14,00/ 18,00
Hausgemachte Entenleberterrine mit Brioche und Apfelchutney	15,00/ 20,00
DAZU EMPFEHLEN WIR 2017 Riesling Kabinett Oberbergener Bassgeige VDP.Erste Lage, Weingut Franz Keller	0,1 l 3,80
Bunter Blattsalat mit Ziegenfrischkäse im Pfefferschinkenmantel und gratiniertem Ziegenkäse	10,00/ 14,00
Badische Antipasti Wurstsalat, Kalbsmaulsalat und Bibiliskäse	10,00/ 14,00

Warme Speisen REBSTOCK

Weinbergschnecken	€
6 Stück	7,00
12 Stück	12,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites	19,00
Ganzes „Mistkratzerle“ aus dem Ofen (Zubereitungszeit ca.20 min) mit Pommes Frites	16,00
Kalbsnieren mit Pommery-Senf-Sauce und hausgemachten Nudeln	18,00
Kalbskopf „Lauwarm“ mit Sauce Vinaigrette und Salzkartoffeln ODER mit Spätburgundersauce und Brägele	18,00
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Münsterkäse und rohem Luftgetrocknetem Schinken - Dazu reichen wir einen kleinen Blattsalat	19,00

FISCH UND KRUSTENTIERE

Gemüserisotto mit gebratenen Gambas 17,00

Wir Servieren Ihnen gern zu jedem Hauptgang einen Beilagensalat 5,00

Menü REBSTOCK

Bunte Blattsalate mit gebratene Pfifferlinge
2017 Grauburgunder Oberbergener Bassgeige VDP Erste Lage
Weingut Franz Keller, Baden

Geschmorter Rinderbraten mit hausgemachten Nudeln
2013 Spätburgunder „S“
Weingut Franz Keller, Baden

Frische Erdbeeren
mit hausgemachten Vanilleeis und Sahne
Château Doisy-Védrières
Grand Cru Classé, Bordeaux Sauternes

Menü 35,00 € Weinbegleitung 23,00 €

Hausgemachte Flammkuchen REBSTOCK

HERZHAF

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 Basilikumpesto, frischem Ziegenkäse und getrockneten Tomaten	9,00
Flammkuchen mit Pfifferlingen - Zusätzlich mit luftgetrockneten Schinken	9,00 11,00

SÜSS

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

Dessert REBSTOCK

HERZHAFT

	€
Auswahl an verschiedenen Rohmilch Käse	10,00
Junger Münsterkäse „Fermier“	7,50

SÜSS

Dreierlei hausgemachtes Eis und Sorbet mit frischen Früchten	7,50
-----------------------------------------------------------------	------

Hausgemachte Creme Brûlée mit hausgemachtem Eis	8,00
-------------------------------------------------	------

DAZU EMPFEHLEN WIR

Chateau Doisy-Védrines

Grand Cru Classé, Bordeaux Sauternes	0,1 l 8,00
--------------------------------------	------------

Hausgemachtes Schokoladen Soufflée (Zubereitungszeit ca. 10 Minuten) mit hausgemachtem Eis	7,50
-----------------------------------------------------------------------------------------------	------

DAZU EMPFEHLEN WIR

Banyuls Cuvée du Dr. Abdré Parcé

Domaine du Mas Blanc, Frankreich	0,1 l 6,00
----------------------------------	------------

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce	7,50
-------------------------------------	------

DAZU EMPFEHLEN WIR

2012 Zweigelt Auslese, Weingut Kracher, Österreich-Burgenland	0,1 l 4,50€
---------------------------------------------------------------	-------------

Eis-Meringue mit Sahne	8,50
------------------------	------

Hausgemachte Waffeln (Zubereitungszeit ca. 10 Minuten)	
--------------------------------------------------------	--

-Natur, mit Puderzucker	5,00
-------------------------	------

-mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne	6,80
-----------------------------------------	------