

# 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

Gepökelte Schweinebäckle mit buntem Blattsalat  
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-Védrines  
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 Bärlauch und Ziegenkäse mit zusätzlich luftgetrockneten Schinken	8,50 10,00

## **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
---	------

Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanilleeis und Sahne	7,00
--	------