

REBSTOCK

APERITIF

WEINEMPFEHLUNG

MENU

TAGESEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

HAUPTGÄNGE

DESSERT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE, DRINKS & DIGESTIF

APERITIF

SEKT & CHAMPAGNER

EURO

FRANZ KELLER **0,1 l** **0,75 l**

2018 Pinot Rosé brut 7 40

2018 Petit Adler brut (Müller-Thurgau, Riesling, Chardonnay) 6 32

R&L LEGRAS **0,75 l**

Legras Grand Cru Blancs de Blancs brut 76

ALKOHOLFREI

APFELGUT NEUNTHAUSEN **0,1 l** **0,75 l**

Prickelnder Apfelsaft Pomme-Pure „Elstar“ 5 23

UNSERE WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

	EURO	
FRANZ KELLER	0,1 l	0,25 l
WEISS		
2021 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	4,5	10
2021 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	5	11
2021 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	5	11
2019 Grauburgunder Oberbergener Bassgeige VDP.Erste Lage	6,5	14
2020 Chardonnay Oberbergener Bassgeige VDP.Erste Lage	6,5	14
ROSÉ		
2020 Saignée Rosé Jedentag	4,5	10
ROT		
2019 Spätburgunder „vom Löss“	6	13
2017 Cabernet Sauvignon & Lemberger „Franz Anton“	7,5	16
WEINGUT AM KLOTZ	0,1 l	0,25 l
ROSÉ		
2020 Rose „Kalk und Löss“	4,5	10
ROT		
2018 Spätburgunder „Kalk und Löss“	5,5	12
2019 Isteiner Spätburgunder	7,5	16

MENU

Lachstatar mit rote Bete Carpaccio, frischem Meerrettich und Elsässer Zupfsalat

2020 Oberbergener Bassgeige Chardonnay VDP.Erste LAge
Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

Gazpacho Andaluz

2021 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein
Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

Geschmortes Ochsenbäckle mit Speckwirsing und Kartoffelgratin

2019 Isteiner Spätburgunder
Weingut am Klotz, Istein

-

Vanille Panna Cotta mit Rhabarberkompott

2019 Saarbuger Rausch Riesling Spätlese GG
Weingut Forstmeister Geltz Zilliken, Saarburg

3- Gang Menü ohne Suppe	46 €
Weinbegleitung	24 €
4- Gang Menü	52 €
Weinbegleitung	29 €

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

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

	EURO
Matjes Hausfrauenart mit roter Bete und Salzkartoffeln	16
Bio-Spargel vom Weingut Landmann aus Waltersshofen mit Kratzete und selbstgemachte Sauce Hollandaise	23
+ gemischten Schinken vom Metzger Feißt aus Teningen	+5
+ Wiener Schnitzel vom Kalb	+8

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „traditionell“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	9,5
zusätzlich mit Käse	10
Flammkuchen mit Münsterkäse, getrockneten Tomaten & Kartoffeln	11
zusätzlich mit kaltgerührten Preiselbeeren	13
Flammkuchen mit Jonagold Äpfeln aus dem Kaiserstuhl und hauseigenem Apfelbrand (nur bis 20:30 Uhr)	13

VORSPEISEN

	EURO
Badische Antipasti (Wurstsalat, Kalbsmaulsalat, Bibiliskäse)	12
Lachstatar mit rote Bete Carpaccio, frischem Meerrettich und Elsässer Zupfsalat	16
Vitello Tonnato mit Kapern und Wildkräutersalat	17
Weinbergschnecken 6 Stück / 12 Stück	9 / 15

SALATE

Beilagensalat	7
Gemischter Blattsalat	
+ gratiniertem Ziegenkäse	14
+ gebratenen Gambas	18

SUPPEN

Spargelcremesuppe mit Einlage und Crôutons	8
Gazpacho Andaluz	8

HAUPTGÄNGE

EURO

FLEISCH

Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen mit Pommes frites,
dazu hausgemachte Senfmayonnaise (Zubereitungszeit ca. 30 min) 21

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites 24

Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Münsterkäse
und luftgetrocknetem Schinken von der Metzgerei Feißt
mit Pommes Frites und Preiselbeeren 27

Geschmorte Ochsenbäckle mit Speckwirsing und Kartoffelgratin 23

Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzrahmsöße
und selbstgemachten Spätzle 22

FISCH & VEGETARISCH

Spargelgraupenrisotto und Parmigiano Reggiano 16
+ gebratenes Lachsfilet 24

Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang +7

DESSERT

	EURO
Vanille Panna Cotta mit Rhabarberkompott	8
Crème Brûlée mit hausgemachtem Vanilleeis und frischen Beeren	9
Hausgemachtes Sorbet (auf Wunsch mit Sekt oder Digestif verfeinert)	pro Kugel 3
Kirschwaie mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne	7,5

DESSERTWEINE

ÖSTERREICH-BURGENLAND

2018 Zweigelt Auslese, Weinlaubenhof Kracher 0,1

FRANKREICH

2003 Clarendelle Blanc Monbazillac, A O C Bordeaux 12,5

DEUTSCHLAND

2019 Saarbuger Rausch Riesling Spätlese GG 9,5
Weingut Forstmeister Geltz Zilliken, Saarburg

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & BIERE

EURO

MINERALWASSER

Lieler Schlossbrunnen Classic, Markgräflerland	0,5 l	4,6
Lieler Schlossbrunnen Medium, Markgräflerland	0,5 l	4,6
Hornberger Lebensquelle Still, Schwarzwald	0,33 l 3,3	1,0 l 7,5

SÄFTE & SOFTGETRÄNKE

JUNG BIO KELLEREI, TENINGEN

Bio-Apfelsaft Johannisbeersaft	0,25 l	3,9
----------------------------------	--------	-----

KELLEREI DIETZ, OSTERBURKEN

Rhabarber-Nektar Traubensaft	0,25 l	3,9
Rhabarber-Schorle Traubenschorle	0,25 l 3,5	0,5 l 5,9

Coca-Cola Coca-Cola Zero Fanta Sprite Mezzo-Mix	0,33 l	3,5
Schweppes Bitter Lemon Thomas Henry Tonic / Ginger Ale	0,2 l	3,2

BIERE

BADISCHE STAATSBRAUEREI ROTH AUS, GRAFENHAUSEN

Pils oder Radler vom Fass	0,3 l 3,6	0,5 l 4,6
Alkoholfreies Pils	0,33 l	3,6
Weizen	0,5 l	4,6
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,6

BRAUEREI AUGUSTINER-BRÄU, MÜNCHEN

Lagerbier Hell	0,5 l	5
----------------	-------	---

KAFFEE & TEE

EURO

KAFFEE

Café (auch koffeinfrei)	3,3
Espresso Doppelter Espresso	3,3 4,8
Espresso Macchiato Doppelter Espresso Macchiato	3,8 6,8
Cappuccino Milchcafé	4,3
Latte Macchiato	5,2

TEE von Teehaus Ronnefeldt

Minze Kamille Rooibos	
Grüntee Schwarztee Earl Grey Früchte	3,9

DRINKS

PORTWEIN VOM WEINHAUS NIEPOORT

Weißer Portwein Roter Portwein	5 cl	5,5
----------------------------------	------	-----

SANCHEZ ROMATE SHERRY

Fino oder Amontillado	5 cl	5,5
-----------------------	------	-----

VERMOUTH VON MARTINI

Bianco	5 cl	6
Martini Spritz (Martini mit Sprite, Eiswürfel, Zitrone)	0,25 l	8

MIXED DRINKS

Aperol Spritz	0,2 l	8
Campari Soda Campari Orange	0,2 l	8,5
Gin Bombay Sapphire		8,5
Mundart Gin Gin Mare		9,5

DIGESTIF

EURO

4 cl

HAUSBRENNEREI FRANZ KELLER, OBERBERGEN

1998 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
Zibärtele	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

DISTILLERIE F. MEYER, HOHWARTH

Eau-de-vie de Marc d'Alsace de Gewürztraminer (Grappa)

7

Eau-de-vie de Coing (Quitte)

7

Liquer de Framboise (Himberere)

7

Liquer de Fraise (Erdbeere)

6,5

Crème de Cassis

6,5

DISTILLERIE MARQUIS DE SAINT-LOUP, DROUIN

Calvados Vieille Réserve pays d' Auge

7,5

ARMAGNAC, CASTELNAU D'AUZAN

X.O. Bas Armagnac, Baron de Sigognac

9

1980 Bas Armagnac, Baron de Sigognac

15

COGNAC, JEAN FILLIOUX

La Pouyade

8

Grande Champagne

11