

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 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
Wurstsalat mit Käse	6,50/ 8,50 9,00
Kalbsmaulsalat	6,50/ 8,50

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

Bunter Blattsalat mit Ziegenfrischkäse im
Pfefferschinkenmantel und gratiniertem Ziegenkäse
2015 Oberbergener Pulverbuck Weißburgunder VDP Erste Lage
Weingut Franz Keller, Baden

Schweinefiletmedalions in Senfsoße mit Spätzle
2014 Franz Anton Spätburgunder
Weingut Franz Keller, Baden

Hausgemachte Creme Brûlée
mit hausgemachtem Eis
2011 Château Doisy-Védrières
Grand Cru Classé, Bordeaux Sauternes

Menü 33,00 € Weinbegleitung 23,00 €

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

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

SÜSS

Dreierlei hausgemachtes Eis und Sorbet
mit frischen Früchten

7,50

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

7,50

Hausgemachte Creme Brûlée mit hausgemachtem Eis

8,00

DAZU EMPFEHLEN WIR

2011 Chateau Doisy-Védrines

Grand Cru Classé, Bordeaux Sauternes

0,1 | 8,00

Hausgemachtes Schokoladen Soufflée (ca. 10 Minuten)

mit hausgemachtem Eis

7,50

DAZU EMPFEHLEN WIR

Banyuls Cuvée du Dr. Abdré Parcé

Domaine du Mas Blanc, Frankreich

0,1 | 6,00