

Vorspeisen	€
Brot und Olivenöl (Extra Natives Olivenöl aus Messenien)	4,00
Beilagensalat	6,00
Kürbiscremesuppe vom Bio Hokkaido aus Endingen	7,00
Feldsalat mit Speck und Kracherle	9,00/ 12,00
Dünne Kalbskopfscheiben von der Metzgerei Feißt mit Berglinsen, Vinaigrette und Salatbouquet	13,00/ 16,00
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce	14,00/ 20,00
Gemischter Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Ziegenkäse im Rohschinkenmantel	13,00/ 16,00
Weinbergschnecken 6 Stück/ 12 Stück	7,00/ 12,00
<b>Hauptspeisen</b>	
Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen à la crème und Parmesan	17,00
In Kräuterbutter gebratene Gambas mit Perlgrauen- Kürbisrisotto, Rosenkohl und Parmigiano Reggiano	21,00
Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen mit Pommes Frites (Zubereitungszeit Ca 30 min)	18,00
Rindersauerbraten mit hausgemachten Spätzle	19,00
Gebratene Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle	19,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites	22,00
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Münsterkäse und luftgetrocknetem Schinken von der Metzgerei Feißt mit Pommes Frites und Preiselbeeren	26,00

WINZERHAUS  
REBSTOCK

## Unsere Weinempfehlung REBSTOCK

### Zum Aperitif Sekt vom Weingut Franz Keller

	€	€
2018 Pinot Rose Sekt, brut	0,1l 6,50	0,75l 35,00
2018 Chardonnay blanc de blanc, brut	6,50	35,00
2018 Petit Adler, brut (Müller-Thurgau, Riesling, Chardonnay)	5,50	27,00

### Weingut Franz Keller

0,1l 0,25l

#### Weißwein

2020 Müller Thurgau „Vom Löss“	3,80	8,50
2020 Grauburgunder „vom Löss“	4,00	9,00
2020 Oberbergener Bassgeige Weißburgunder VDP.Erste Lage	5,00	10,70
2018 Grauburgunder „Franz Anton“ aus der Magnum	6,50	13,50
2019 Chardonnay „Franz Anton“ aus der Magnum	6,50	13,50

#### Rosé

2020 Saignée Rosé Jedentag aus der Magnum	4,00	9,00
---	------	------

#### Rotwein

2018 Spätburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	4,00	9,00
2017 Spätburgunder „Franz Anton“	7,00	14,00

### Weingut Am Klotz, Istein Keller & Reinecker

2018 Spätburgunder „Kalk und Löss“	4,00	9,00
------------------------------------	------	------

#### International-Italien

2017 Chianti Classico	4,50	9,50
-----------------------	------	------

## Hausgemachte Flammkuchen

€

Flammkuchen „traditionell“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln zusätzlich mit Käse	9,00 9,50
Flammkuchen mit Roter Bete, Walnüssen und Ziegenkäse zusätzlich mit Coppa-Schinken von der Metzgerei Dirr	11,00 14,00
Flammkuchen mit Münsterkäse getrockneten Tomaten und Kartoffeln zusätzlich mit kaltgerührten Preiselbeeren	11,00 13,00
Flammkuchen mit Hokkaido Kürbis, getrockneten Tomaten, Ziegenkäse und Walnüssen zusätzlich mit Coppa-Schinken von der Metzgerei Dirr	11,00 14,00
Flammkuchen mit Jonagold Äpfeln aus dem Kaiserstuhl und hauseigenem Apfelbrand (nur bis 20:30 Uhr)	12,00

## Dessert

Griesflammerie mit Zwetschgenkompott und Zimteis	9,00
Crème brûlée mit hausgemachtem Vanilleeis	9,00
<u>Hausgemachte Sorbets: (Sorten bitte beim Service erfragen)</u>	
1 Kugel	3,00
2 Kugeln	4,50