

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

Feldsalat mit Vitello Tonnato
2016 Grauburgunder „Franz Anton“
Weingut Franz Keller, Baden

Rinderschmorbraten mit hausgemachten Nudeln
2015 Spätburgunder Bassgeige VDP Erste Lage
Weingut Franz Keller, Baden

-

Tiramisu
Château Doisy-Védrines
Grand Cru Classé, Bordeaux Sauternes

Menü 34,00 € Weinbegleitung 21,00 €

Hausgemachte Flammkuchen REBSTOCK

HERZHAF

Flammkuchen „Traditionell“ €
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 7,00

Flammkuchen „Traditionell“
- zusätzlich mit Käse 8,00

Flammkuchen mit Münsterkäse und Kartoffeln 9,00

Flammkuchen mit Kürbis und getrockneten Tomaten 8,50
-Zusätzlich mit luftgetrocknetem Schinken 10,50

Flammkuchen mit Spinat, Kartoffeln, Ziegenkäse
und gebratenem Wachtel Ei 9,50

SÜSS

Flammkuchen mit Jonagold Äpfeln aus dem Kaiserstuhl
und hauseigenem Apfelbrand aus der Magnumflasche 9,00

Dessert REBSTOCK

HERZHAFT

Auswahl an verschiedenen Rohmilch Käse	€
Junger Münsterkäse „Fermier“	10,00
	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	
Clarendelle Blanc Monbazillac A O C Bordeaux	0,1 l 8,00

Hausgemachtes Tiramisu	6,00
DAZU EMPFEHLEN WIR	
Chateau Doisy-Védrines	
Grand Cru Classé, Bordeaux Sauternes	0,1 l 8,00