



Hotel-Restaurant Rebstock

HERZLICH WILLKOMMEN

wir freuen uns sehr, Sie als unsere Gäste im Rebstock begrüßen zu dürfen & wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Genießen Sie die Integration aus verschiedenen regionalen, nationalen & internationalen Produkten & Zubereitungsarten

liebevoll miteinander kombinierte Gerichte aus
deutsch, französisch, mediterran, asiatisch & multikulturellen
Zutaten & Aromen, ganz nach dem Motto

“GUT IST, WAS GUT SCHMECKT“

Wir wünschen Ihnen GUTEN APPETIT

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind.
Bei Wünschen und Anregungen, sowie bei Lebensmitteln, die Allergien auslösen
können und/oder Zusatzstoffe enthalten, können Sie beim Personal erfragen und/oder in einem separaten Ordner einsehen.

APERITIF

€

Hauscocktail des Monats 16 7,50

Alkoholfreier Hauscocktail 6

Apfel Secco alkoholfrei 6

Winzersekt 16 6,90

Winzersekt 16 7,20

- Crème Cassis
- Weinbergpfirsich Likör
- Kirsch Likör
- Williams-Christ Birne Likör

Belsazar (Vermuth) Schladerer Staufen 5,50

- Weiß / Rot / Rosé 16

MIX DRINKS

- Campari Orange / Soda 2 6,50
- Aperol Spritz 16,10,2 7,50
- Hugo 16,1 7,50

- Gin & Tonic 10,3 8,50
- Pink Spritz 16,10,3 Belsazar Rosé & Tonic 8,50
- Gurke Special (Gurkengeist) & Tonic 10,3 9,50

Sherry 4,50

- medium-sweet / medium dry / fino 16

FELD & WIESE

PIFFERLING
Crème Süsschen

GRANSOLE MIT LIMONE & BASILIKUM GEFÜLLT
Artischocken Gemüse Ragout / Fontina / Rucola

GIANDUJA-CRÈME-TÖRTCHEN
Schokoladen Cannelloni / Portwein Kirschen / Kaiserstühler Kirsch Sorbet

3 Gang 37€

Wir bitten um Verständnis, dass Umbestellung innerhalb eines Menüs nicht möglich gemacht werden können.

PASSION

WALD & WIESE

Pfifferling Crème Süsschen / Schabzigerklee Dip /
hausgeräucherte Scheiben & Zigarre vom Salzwiesenlamm

TATAKI & TATAR VOM THUNFISCH

Gurken-Apfel-Meerrettichsalat / Limonen Schnee / Litchi / Kartoffelbaumkuchen

KAISERSTÜHLER KIRSCH SORBET

mit Winzersekt oder alkoholfreien Secco aufgefüllt

KALBSFILET MEDAILLON

gelbe Bete / gebratene Pfifferlinge / Kartoffel-Basilikum Püree / Spätburgunder-Waldbeer-Reduktion 16

WALDERDBEER-CHUTNEY-RIEGEL

Basilikum-Limonen Mousse / Basilikum Sorbet

4 Gang ohne Sorbet 69€

5 Gang 75 €

Wir bitten um Verständnis, dass Umbestellung innerhalb eines Menüs nicht möglich gemacht werden können.

MEERESLUST

KALTE TOMATEN ESSENZ

Gurke / Paprika / Basilikum / Mozzarella / Wildfang Loup de Mer

DELICE & GEBACKENE WILDFANG GARNELE

im gepufften Schweineschwarten-Knuspermantel / Mango-Avocado-Papaya-Salsa / Ingwereis

SCHOTTISCHER WILDLACH

in Lavendel gedämpft / Mangold / Aprikosen / Tagliolini

LIMONEN-VANILLE DELICE

Ananas-Ingwer-Kompott / Mojito Mousse / Joghurteis

3 Gang 46 € ohne Garnele

4 Gang 59 €

Wir bitten um Verständnis, dass Umbestellung innerhalb eines Menüs nicht möglich gemacht werden können.

SUPPEN

€

KALTE TOMATEN ESSENZ / Gurke / Paprika / Basilikum / Mozzarella

10,50

PFIFFERLING / Crème Süsschen

7,50

VORSPEISEN

KNACKIG - FRISCHER Sommersalat ^{16,2}

8,50

TATAKI & TATAR VOM THUNFISCH / Gurken-Apfel-Meerrettichsalat /
Limonen Schnee / Litchi / Kartoffelbaumkuchen

18,50

GARNELEN DUO

Delice & gebackene Wildfang Garnele im gepufften Schweineschwarten-Knuspermantel /
Mango-Avocado-Papaya-Salsa / Ingwereis

18,50

WALD & WIESE / Pfifferling Crème Süsschen / Schabzigerklee Dip /
hausgeräucherte Scheiben & Zigarre vom Salzwiesenlamm

17

PFIFFERLING SCHLUPFER / Babyblattspinat / gelbe Bete / Pinienkerne / Belper Knolle /
Salatbouquet

16,50

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

€

BRUST VOM FREILAND SCHWARZFEDERHUHN / Mangold / Aprikosen / Limonen - Tagliolini	27
KALBSFILET / gelbe Bete / gebratene Pfifferlinge / Basilikum-Kartoffel Püree / Spätburgunder-Waldbeer-Reduktion ¹⁶	34
ZWEIERLEI VOM LAMM / Kartoffel-Gemüse-Ragout / Himbeer / Schokolade / Curry-Piment d'espeletteJus ¹⁶	29
KOTELETTE VOM IBERICO SCHWEIN / Tomaten Polenta / Bohnen Cassolette / Pimentos de Padron	29
RUMPSTEAK vom heimischen Färsenrind / Sommergemüse / Spätburgunderjus ¹⁶ / Pommes frites	28
PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL vom Schweinerücken / Pommes frites / kleiner Blattsalat	16
PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL vom Schweinerücken / hausgemachte Spätzle / Spätburgunderjus ¹⁶ / kleiner Blattsalat	18
CORDON BLEU ^{1,3,8} vom Schweinerücken / Pommes frites / kleiner Blattsalat	17
CORDON BLEU ^{1,3,8} vom Schweinerücken / hausgemachte Spätzle / Spätburgunderjus ¹⁶ / kleiner Blattsalat	19
REBSTOCKS VOGTS-BURGER / Pommes frites Black Angus / Salat / gebratene Pfifferlinge / Käse / Norderneyer Seeluftschinken / Gemüse-Tomaten-Relish	18,50

VEGETARISCH

€

GEMÜSE-RAHM-PFIFFERLINGE / Tagliolini / Gemüsechips / Belper Knolle

21

GRANSOLE mit Limone & Basilikum gefüllt / Artischocken Gemüse Ragout /
Fontina / Rucola

23

FISCH

WILDFANG LOUP DE MER / Artischocken Gemüse Ragout / Basilikum Püree /
gebratene Pfifferlinge/ Spätburgunder-Waldbeer-Reduktion 16

32

SCHOTTISCHER WILDLACHS in Lavendel gedämpft / Mangold / Aprikosen /
Tagliolini

28

DESSERT

€

CRÈME BRÛLÉE

Kaiserstühler Kirsch Sorbet

9,50

SORBETVARIATION

Aprikosen Kompott

9,50

LIMONEN-VANILLE DELICE

Ananas-Ingwer-Kompott / Mojito Mousse / Joghurteis

10,50

GIANDUJA-CRÈME-TÖRTCHEN

Schokoladen Cannelloni / Portwein Kirschen / Kaiserstühler Kirsch Sorbet

10,50

WALDERDBEER-CHUTNEY-RIEGEL

Basilikum-Limonen Mousse / Basilikum Sorbet

10,50

SOMMER TRAUM

Joghurteis / Erdbeer Sorbet / Vanilleeis / Waldbeer-Kompott / Sahne

9,50

CAFÉ AFFOGATO ¹¹

Vanilleeis / Espresso / Sahne

5,90

Eis/Sorbet, je Kugel

2,50

Gesetzlich sind wir zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen verpflichtet:

- Nr.1 mit Konservierungsstoffen
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidantien
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert
- Nr. 16 enthält Sulfite oder Schwefeldioxid

Alle Preise in € inkl. gesetzliche MwSt. & Bedienung