

## Aperitif

**Campari Orange alkoholfrei**, mit frisch gepresstem Orangensaft 0,1 l 3,20

**Secco** vom roten Wildapfel, alkoholfrei, Sekthaus Raumland 0,1 l 3,80

**Champagner** Billecart-Salmon, brut Réserve 0,1 l 11,00

Weingut Männle, Pinot blanc **Sekt brut** 0,1 l 6,20

**Hausaperitif**: Weingut Männle, Pinot blanc Sekt brut, mit Kastanien Likör von Feith 0,1 l 6,50

**Aperol Sprizz** – aufgegossen mit **Pinot blanc brut**, Weingut Männle 0,25 l 7,50

**Kleines Ulmer Pils**, serviert im Champagnerglas 0,2 l 2,50

**Picon - Bière**, der Aperitif aus dem Elsass 0,2 l 3,80

## Suppen und Vorspeisen

**Schaumsüppchen** von dreierlei Winterwurzeln  
mit Walnussbrösel <sup>6,7</sup> 7,50

badisches **Schneckenrahmsüppchen**  
von Weinbergschnecken,  
mit Kräutern, überbacken <sup>7</sup> 7,50

**Feldsalat** vom Kernhof/Mösbach mit Walnussdressing und gerösteten Kernen 9,50

## Vorspeisenversucherle

- **Schaumsüppchen** von dreierlei Winterwurzeln mit Walnussbrösel <sup>6,7</sup> 2,90
- **Wachtelbrüstchen** im Blutwurstmantel mit Zwetschgensenf <sup>3</sup> 5,20
- **Mousse von Gorgonzola** und Rahmkäse mit Preiselbeerchutney <sup>7</sup> 4,80
- **Carpaccio vom Kalbskopf** auf Kartoffelsalätchen mit süßem Senf 4,80

## Menü I

pro Person **62,00**  
mit Gänseleber **79,00**

**Schaumsüppchen** von dreierlei Winterwurzeln mit Walnussbrösel <sup>7</sup>

**Wachtelbrüstchen** im Blutwurstmantel mit Zwetschgensenf <sup>3</sup>

**Mousse von Gorgonzola** und Rahmkäse mit Preiselbeerchutney <sup>7</sup>

**Carpaccio vom Kalbskopf** auf Kartoffelsalätchen mit süßem Senf <sup>3</sup>

gebratenes Gänseleberle auf Kartoffel-Apfel-Püree <sup>6,7</sup>

Medaillon vom **Wildhasenrücken** im Kastanienmantel, angerichtet mit Wirsing und Kartoffel-Grießnocken <sup>6,7,8</sup>

**Vanillemousse** mit eigenem Kirschwasser und Gewürzkirsche <sup>7</sup>

**Eisparfait** von Walnuss im Baumkuchenmantel <sup>6,7,8</sup>

**Sorbet** vom Mösbacher Herbstapfel

## Menü II

pro Person **44,00**

**Feldsalat** vom Kernhof/Mösbach mit Walnussdressing und gerösteten Kernen

Aus dem Ofen: gefülltes **Perlhuhnbrüstchen** von Bruno Sieber Ergersheim/Elsass  
mit Schnittlauchrahmsöße, Rübchenpüree und Spätzle <sup>6,7,8</sup>

oder

**Hechtklössle** badisch mit Spinatsteifen und Nudeln, dazu ein Schaumsösle <sup>6,7,8</sup>

**Vanillemousse** mit eigenem Kirschwasser und Gewürzkirsche <sup>7</sup>

**Eisparfait** von Walnuss im Baumkuchenmantel <sup>6,7,8</sup>

mit begleitenden Weinen (0,1 l Glas) dazu, bei 3 Gängen pro Person **15,00**

bei 4 Gängen pro Person **19,00**

## kleines Zwischengericht

gebratenes **Gänseleberle** auf Kartoffel-Apfel-Püree <sup>6,7</sup> **21,00**

dazu empfehle ich 2020er **Gewürztraminer** Spätlese, Weingut Männle 0,1 l **3,90**

kleine Portion **Hechtklössle** badisch mit Spinatstifen und Nudeln, dazu ein Schaumsössl <sup>6,7,8</sup> **18,00**

## aus Baden und dem Elsass

Aus dem Ofen: gefülltes **Perlhuhnbrüstchen** von Bruno Sieber Ergersheim/Elsass

mit Schnittlauchrahmsößle, Rübchenpüree und Spätzle <sup>6,7,8</sup> **27,00**

rosa gebratener **Lammrücken** mit Pfeffer-Thymiankruste,

angerichtet auf Böhnchen mit etwas rotem Zwiebelkompott, dazu Kartoffel-Münstergratin <sup>6,7</sup> **34,00**

**Kalbsrückensteak** mit Steinchampignons

in Schnittlauchrahmsößle, dazu Spätzle <sup>6,7,8</sup> **29,00**

Medaillon vom **Wildhasenrücken** im Kastanienmantel,

angerichtet mit Wirsing und Kartoffel-Grießnocken <sup>6,7,8</sup> **34,00**

ganze **Wachtel** entbeint, serviert als Kotelette

mit Holunderrotkraut und Kartoffelplätzchen <sup>6,7,8</sup> **31,00**

Lieber Gast, soweit Sie bestimmte Lebensmittel oder Zutaten nicht vertragen, teilen Sie uns dies bitte mit.

Wir geben Ihnen Auskunft und helfen gerne weiter.

### Die Speisen enthalten Produkte mit:

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Nitritpökelsalz, 4 Süßungsmittel,

5 Antioxidationsmittel oder sind geschwärzt, 6 Gluten, 7 Milch/Milchprodukte, 8 Eier, 9 Krebstiere

## Vegetarisch

Gratin vom Kürbis und Wintergemüse, mit Oliven, Thymian und Mozzarella

dazu Kartoffel - Grießnocken <sup>6,7</sup> **25,00**

## Fisch

**Zanderfilet** auf der Haut gebraten, angerichtet mit Wirsingflecken, Meerrettich und rotem Zwiebelkompott

dazu Kartoffel-Grießnocken <sup>6,7</sup> **31,00**

**Hechtklösschen** badisch mit Spinatstiefen und Nudeln, dazu ein Schaumsössl <sup>6,7,8</sup> **27,00**

## Aus unserer „Großen Gewächs“ Lage Waldulmer Rußhalde

2020er	Gasthof Rebstock	0,1 l	4,80	2021er	Gasthof Rebstock	0,1 l	3,60
	Spätburgunder Rotwein	0,25 l	12,00		„weißer Burgunder“ GG	0,25 l	9,00
	trocken GG	0,75 l	36,00		Blanc de Noir trocken	0,75 l	27,00
2021er	Riesling	0,1 l	3,20	2021er	Rosé	0,1 l	3,20
	Kabinett trocken	0,25 l	8,00		Kabinett trocken	0,25 l	8,00
	Weingut Männle, Durbach	0,75 l	24,00		Weingut Männle Durbach	0,75 l	24,00

**Weitere „offene“ Weine und Flaschenweine bis 38,00 €  
finden Sie auf unserer Weinkarte ab Seite 135**

### Zum Espresso

hausgemachte **Praline**

von eigenem Kirschwasser, Stück **1,20**

### Zum Mitnehmen

4 Stück Kirschwasserpralinen in

Exklusiver „Rebstock“-Geschenkeschachtel **6,80**