

## Sommerlich

Thymian-Dinkel Spätzle "vegetarisch", gratiniert mit Pfifferlingen und geriebenem Mozzarella **24,00**

Eine Kreation für die Badischen Neuesten Nachrichten

sommerliche Salatvariation mit gebratenem Zanderfilet

oder gebratenem Perlhunbrüstchen, mit grüner Pfeffersosse **24,00**

## Aus unserer „Großen Gewächs“ Lage Waldulmer Rußhalde

2020er	Gasthof Rebstock	0,1 l	4,80	2021er	Gasthof Rebstock	0,1 l	3,20
	Spätburgunder Rotwein	0,25 l	12,00		Rosé vom Spätburgunder	0,25 l	8,00
	trocken GG	0,75 l	36,00		trocken GG	0,75 l	24,00
2021er	Gasthof Rebstock	0,1 l	3,60	2021er	Riesling	0,1 l	3,00
	„weißer Burgunder“ GG	0,25 l	9,00		Kabinett trocken	0,25 l	7,50
	Blanc de Noir trocken	0,75 l	27,00		Weingut Männle, Durbach	0,75 l	22,50

**Weitere „offene“ Weine und Flaschenweine bis 28,00 €  
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**

## Aperitif

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

**Secco** vom roten Burgunder, alkoholfrei, Männle Durbach 0,1 l 3,80

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

Weingut Männle, **Riesling Sekt brut** 0,1 l 6,20

**Hausaperitif**: Weingut Männle, Rieslingsekt brut, mit Likör von Weinbergpfirsich 0,1 l 6,50

**Aperol Sprizz** – aufgegossen mit **Riesling Sekt 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

**Lilletberry-** aufgegossen mit Schweppes Berry 0,25 l 7,50

## Suppen und Vorspeisen

**Schaumsüppchen** vom Pfifferling mit Schnittlauch  
und Kracherle <sup>6,7</sup> 7,50

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

„**Fitnesssalat**“ verschiedene Blattsalate, Kirschtomate, geröstete Kernen und Kräuterdressing 8,00

## Vorspeisenversucherle

- **Schaumsüppchen** vom Pfifferling mit Schnittlauch und Kracherle <sup>6,7</sup> 2,90

- **Wachtelbrüstchen** im Blutwurstmantel mit Zwetschgensenf <sup>3</sup> 4,80

- **Mousse von Gorgonzola** und Rahmkäse mit schwarzer Walnuss <sup>7</sup> 4,80

- **Carpaccio vom Kalbskopf** auf Kartoffelsalätchen mit süßem Senf 4,80

## Menü I

pro Person 63,00  
mit Gänseleber 78,00

**Schaumsüppchen** vom Pfifferling mit Schnittlauch und Kracherle <sup>6,7</sup>

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

**Mousse von Gorgonzola** und Rahmkäse mit schwarzer Walnuss <sup>9</sup>

**Carpaccio vom Kalbskopf** auf Kartoffelsalätchen mit süßem Senf <sup>9</sup>

gebratene Gänseleberle mit Hefezopfschnittchen und Bühler Zwetschgenkompott <sup>6,7,8</sup>

**Brüstchen von der Bauernente** rosa gebraten, mit Cassisfeige und Dampfknödel <sup>6,7</sup>

**Panna Cotta** mit Schaum von frischen Himbeeren <sup>7</sup>

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

**Joghurteis** <sup>7</sup>.

## **Menü II**

pro Person **42,00**

**Schaumsüppchen** vom Pfifferling mit Schnittlauch und Kracherle <sup>6,7</sup>

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

mit SchnittlauchrahmsöÙle, Rübchenpüree und Spätzle <sup>6,7,8</sup>

oder

**Hechtklösschen** „badisch“ auf Nudeln mit Pfifferlinge <sup>6,7,8</sup>

**Panna Cotta** mit Schaum von frischen Himbeeren <sup>6,7,8</sup>

**Eisparfait** von Bühler Zwetschgen im Baumkuchenmantel <sup>1,7,8</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 mit Hefezopfschnittchen und Bühler Zwetschgenkompott <sup>6,7,8</sup> **18,00**

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

## aus Baden und dem Elsass

Aus dem Ofen: gefülltes **Perlhuhnbrüstchen** von Bruno Sieber Ergersheim/Elsass  
mit SchnittlauchrahmsöÙle, Rübchenpüree und Spätzle <sup>6,7,8</sup> **26,00**

**Entrecote** vom Weiderind mit Pfeffer-Thymiankruste,  
mit etwas rotem Zwiebelkompott, dazu Kartoffel-Münstergratin <sup>6,7</sup> **29,00**

**Kalbsrückensteak** mit Steinchampignons  
in SchnittlauchrahmsöÙle, dazu Spätzle <sup>6,7,8</sup> **29,00**

**Brüstchen von der Bauernente** rosa gebraten, mit Cassisfeige und Dampfknödel <sup>6,7</sup> **32,00**

## Fisch

**Zanderfilet** auf der Haut gebraten, angerichtet mit Safrankraut, Kirschtomate und rotem Zwiebelkompott dazu  
Kartoffeln-Griesnocken <sup>6,7</sup> **29,00**

**Hechtklösschen** „badisch“ auf Nudeln mit Pfifferlinge<sup>6,7,8</sup> **26,00**

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