

## Vegetarisch

Thymian-Dinkel Spätzle "sommerlich", gratiniert mit Zucchini,  
Kirschtomaten und geriebenem Mozzarella **24,00**

Eine Kreation für die Badischen Neuesten

Nachrichten

### Aus unserer „Großen Gewächs“ Lage Waldulmer Rußhalde

202	Gasthof	0,1 l	4,8	2021e	Gasthof Rebstock	0,1 l	3,2
0er	Rebstock		0	r			0
	Spätburgunder	0,25	12,		Rosé vom	0,25	8,0
	Rotwein	l	00		Spätburgunder	l	0
	trocken	0,75	36,		trocken	0,75	24,
		l	00			l	00
202	Gasthof	0,1 l	3,6	2021e	Riesling	0,1 l	3,0
1er	Rebstock		0	r			0
	„weißer	0,25	9,0		Kabinett trocken	0,25	7,5
	Burgunder“	l	0			l	0
	Blanc de Noir	0,75	27,		Weingut Männle,	0,75	22,
	trocken	l	00		Durbach	l	50

**Weitere „offene“ Weine und Flaschenweine bis 28,00 €  
finden Sie auf unserer Weinkarte ab Seite 135**

Zum Espresso

Zum Mitnehmen

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

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

## Suppen und Vorspeisen

**Süppchen** vom gelben Paprika  
mit Safran und Kracherle <sup>6,7</sup> **7,50**

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

„**Fitnesssalat**“ verschiedene Blattsalate,  
Kirschtomate, gerösteten Kernen und  
Kräuter dressing **8,00**

## Vorspeisenversucherle

- **Süppchen** vom gelben Paprika mit Safran und Kracherle <sup>6,7</sup> **2,90**

- **Wachtelbrüstchen** im Blutwurstmantel mit Zwetschgensenf <sup>3</sup> **4,80**
- **Terrine von Gartentomaten** mit Ziegenfrischkäse <sup>9</sup> **4,80**
- **gebratene Gamba auf Ratatoillesalätchen** <sup>9</sup> **4,80**

### Menü I

pro Person **63,00**  
mit Gänseleber **78,00**

**Süppchen** vom gelben Paprika mit Safran und Kracherle <sup>6,7</sup>  
**Wachtelbrüstchen** im Blutwurstmantel mit Zwetschgensenf <sup>3</sup>  
**Terrine von Gartentomaten** mit Ziegenfrischkäse <sup>9</sup>  
**gebratene Gamba auf Ratatoillesalätchen** <sup>9</sup>

gebratene Gänseleberle mit Hefezopfschnittchen und gewürzte  
Brennkirschen <sup>6,7,8</sup>

**Medaillon vom Lammrücken** im Ziegen-Frischkäsemantel, dazu  
Böhnchen und Bratkartoffelpürre<sup>6,7</sup>

**Panna Cotta** mit Schaum von frischen Himbeeren <sup>7</sup>  
**Eisparfait** vom Rhabarber im Baumkuchenmantel <sup>6,7,8</sup>  
**Joghurteis** <sup>7,</sup>

### Menü II

pro Person **42,00**

**Süppchen** vom gelben Paprika mit Safran 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>

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

**Eisparfait** vom Rhabarber 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 gewürzte

Brennkirschen <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**

**Medaillon vom Lammrücken** im Ziegen-Frischkäsemantel, dazu

Böhnchen

und Bratkartoffelpüree <sup>6,7</sup> **34,00**

### Fisch

**Zanderfilet** auf der Haut gebraten „sommerlich“, angerichtet auf Nudeln

mit Zucchini, Tomaten und Spinatstreifen <sup>6,7</sup> **29,00**

**Filet von der Rotbarbe** und gebratene Gambas auf Safranrisotto,  
mit etwas rotem Zwiebelkompott <sup>6,7</sup> **32,00**

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