

## **Leichtes Sommermenü**

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Gazpacho Andaluz mit Gamba - Sandwich*

\*\*\*

*Kross gebratene Brust vom Stubenküken mit Pfifferlingjus und Limonenrisotto*

\*\*\*

*Gratin von Sommerbeeren und Erdbeersorbet*

\*\*\*

*Petit Fours*

**39,50 €**

## **Rebstock -Menü**

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Unsere hausgemachte Gänseleberterrinerne mit Brioche  
Selleriesalat und Gelee*

\*\*\*

*Filet und Bries vom Biokalb mit Pfifferlingsud und Nudelblatt*

\*\*\*

*Maracujatörtchen mit Sorbet und weißer Schokolade*

\*\*\*

*Petit Fours*

**52,00 €**

## **Unsere Weinempfehlung**

**Weingut J. Simon  
Freiburg – Tiengen**

*2018 Tuniberger Grauburgunder  
Qualitätswein trocken*

*0,1l – 4,50 € / 0,25l – 7,50 €*

*- Bevorzugtes Zahlungsmittel - bar oder EC Karte -*

## Vorspeisen

<b>Salat Maison</b>	9,50
<b>Salat Kalbskopf</b> „Rebstock – Stube“	18,00
<b>Unsere hausgemachte Gänseleberterrine mit Brioche</b> Selleriesalat und Gelee ( - als kleine Portion - )	22,50 14,50

Unsere Süßweinempfehlung zur Gänseleberterrine  
2016 Huxelrebe Auslese - Edelsüß  
Weingut Stabel  
0,1l - € 5,00

## Suppen und Zwischengerichte

<b>Tomatenconsommé</b> mit frischem Olivenöl und bretonischem Kaisergranat	14,50
<b>Badische Festtagssuppe</b> mit Tafelspitz und Gemüse	7,50
<b>Fischsuppe</b> nach „Art der Bouillabaisse“	13,50
<b>Froschschenkel</b> „Provencales“	22,00
<b>Kleine Portion Kalbshaxenravioli</b> mit Pfifferlingen und Parmesanschaum	14,50

## Fisch

<b>Hechtklößchen</b> überbacken mit Hummersauce Blattspinat und Reis ( - als kleine Portion - )	22,50 19,50
<b>Lachssoufflé " Auberge de l'ill "</b> mit Blattspinat und Reis ( - als kleine Portion - )	26,00 24,00
<b>Feine Tranchen vom Atlantik – Steinbutt</b> mit Gurkensalsa, Kräutersalat und Spargelröllchen	32,00
<b>Ganze filetierte Seezunge</b> mit konfierten Tomaten, kleinen Pfifferlingen und Zitronenrisotto Geteilt auf 2 Teller :	44,00 28,00

## Fleisch

<b>Sautierte Kalbsnierle</b> in Senfrahmsoße mit allerlei Gemüse und knusprigen Rösti	26,00
<b>Rehhäxle aus Elsässer Jagd " Försterin Art "</b> mit Rahmrübli und geschmelzten Bubespitzle	26,00
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> vom Rinderfilet glacierten Schnippelbohnen und handgeschabten Spätzle vom Brett	28,00
<b>Filet und Bries</b> vom Biokalb mit Pfifferlinsud und Nudelblatt	36,00

## Desserts

<i>Dreierlei vom Holunder</i>	8,50
<i>Gratin von Sommerbeeren</i> <i>mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	9,50
<i>Karamellierte Schmandtarte mit konfiertem Rhabarber</i> <i>und marmoriertem Sauerrahmeis</i>	12,50
<i>Unsere Crème brûlée mit einer Variation vom grünen Apfel</i>	12,50
<i>Maracujatörtchen mit Sorbet und weißer Schokolade</i>	10,50
<i>Tahiti Vanilleparfait mit zweierlei von Erdbeeren</i>	12,50

### Unsere besondere Digestif – Empfehlung

*Franz Keller's*  
*1998er Grauburgunder Trester*  
*aus der Magnumflasche*  
*2cl 4,50*  
*4cl 7,50*

### Als Anregung für ein Geschenk:

*Ein Gutschein für einen Restaurantbesuch in unserem Hause*  
*oder*  
*ein Aquarell aus unserem großen Nebenzimmer von*  
*Christa und Dietmar Beck*

### Unsere offenen Weißweine

		0,1 l	0,25 l
2018	Weißburgunder QbA trocken Weingut Andreas Männle Durbach	3,90	6,90
2017	Glottertäler Eichberg Grauburgunder QbA trocken Weingut Otto und Martin Frey Denzlingen	3,90	6,90
2018	Chardonnay Qualitätswein trocken Weingut Rieger Buggingen	3,90	6,90
2018	Markgräfler Gutedel Qualitätswein, trocken Weingut Martin Waßmer Bad Krozingen - Schlatt	3,50	5,90
2017	Durbacher Plaelrain „Klingelberger“ Riesling Qualitätswein, harmonisch Winzergenossenschaft Durbach	3,90	6,90
2017	Durbacher Plaelrain „Klingelberger“ Riesling Qualitätswein, trocken Winzergenossenschaft Durbach	3,90	6,90

**Unsere Süßweinempfehlung zur Gänseleberterriner**

*2016 Huxelrebe Auslese - Edelsüß*

*Weingut Stabel*

*0,1l - € 5,00*

**Unsere offenen Roséweine**

		<i>0,1 l</i>	<i>0,25 l</i>
<i>2018</i>	<i>Gundelfinger Sonnenberg Spätburgunder Rose QbA trocken Weingut Otto und Martin Frey Denzlingen</i>	<i>3,90</i>	<i>6,90</i>

**Unsere offenen Rotweine**

<i>2017</i>	<i>Durbacher Plauelrain Spätburgunder Qualitätswein, harmonisch Winzergenossenschaft Durbach</i>	<i>4,00</i>	<i>7,50</i>
<i>2016</i>	<i>Buchholzer Sonnhalde Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken Weingut Moosmann Buchholz</i>	<i>4,00</i>	<i>7,50</i>
<i>2015</i>	<i>Scherzinger Cabernet Sauvignon &amp; Merlot „Selection S“ Qualitätswein trocken Weingut Heinemann Scherzingen</i>	<i>5,00</i>	<i>9,50</i>
<i>2016</i>	<i>Côtes du Rhône Secret de Famille Paul Jaboulet Ainé</i>	<i>5,00</i>	<i>9,50</i>

**Weingut Otto & Martin Frey**  
**Denzlingen, Breisgau**

2018	<i>Gundelfinger Sonnenberg Spätburgunder Rose QbA trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,00</i>
2018	<i>Glottertäler Eichberg – Einzellage Wisser Eck Weißburgunder Gneis** QbA trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,00</i>
2018	<i>Glottertäler Eichberg – Einzellage Wisser Eck Grauburgunder Gneis** QbA trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,00</i>
2018	<i>Denzlinger Sonnhalde – Einzellage Hummelgarten Sauvignon Blanc QbA trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>25,00</i>
2015	<i>Glottertäler Eichberg – Einzellage Wisser Eck &amp; Einbollen Spätburgunder Alte Rebe* (ca. 25 Jahre alte Reben) QbA trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,00</i>
2016	<i>Glottertäler Eichberg – Einzellage Wisser Eck &amp; Einbollen Merlot – Spätburgunder Gneis** (ca. 16 Jahre alte Reben) QbA trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>32,00</i>

**Weingut Moosmann**  
**Buchholz, Breisgau**

2017	<i>Buchholzer Sonnhalde Weißburgunder Kabinett trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>21,00</i>
2018	<i>Buchholzer Sonnhalde Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>24,00</i>
2016	<i>Buchholzer Sonnhalde Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,00</i>

**Weingut Bernhard Huber**  
**Malterdingen, Breisgau**

2016	<i>Chardonnay "Alte Reben"</i> <i>Qualitätswein trocken</i> <i>VDP.ORTSWEIN</i>	<i>0,375l</i>	<i>23,00</i>
------	---	---------------	--------------

**Weingut H.P. Schmid**  
**Malterdingen, Breisgau**

2005	<i>Blauer Spätburgunder "Artist"</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>29,00</i>
2009	<i>Blauer Spätburgunder "Karat Gold"</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>32,00</i>
2008	<i>Cabernet Dorsa "Vigor"</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>32,00</i>

**Weingut Wöhrle**  
**Lahr, Ortenau**

2018	<i>Lahrer Auxerrois</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>28,00</i>
------	---	--------------	--------------



**Weingut Andreas Laible**  
**Durbach, Ortenau**

2017	<i>Durbacher Plauelrain</i> <i>Riesling, Kabinett trocken</i> <i>VDP. Gutswein</i>	0,75 l	28,00
2016	<i>Durbacher Plauelrain</i> <i>Riesling „Achat“ trocken</i> <i>VDP. Erste Lage</i>	0,5 l	24,00
2017	<i>Durbacher Plauelrain</i> <i>Weißer Burgunder Kabinett trocken</i> <i>VDP. Gutswein</i>	0,75 l	28,00
2017	<i>Durbacher Plauelrain</i> <i>Grauer Burgunder trocken</i> <i>VDP. Erste Lage</i>	0,75 l	32,00
2016	<i>Durbacher Plauelrain</i> <i>Spätburgunder Rotwein trocken</i> <i>VDP. Erste Lage</i>	0,75 l	36,00

**Weingut Kopp**  
**Sinzheim, Kraichgau**

2018	<i>Sauvignon blanc</i> <i>trocken</i> <i>VDP. Gutswein</i>	0,75 l	26,00
2018	<i>Rosé</i> <i>trocken</i> <i>VDP. Gutswein</i>	0,75 l	24,00
2018	<i>Grauer Burgunder</i> <i>trocken</i> <i>VDP. Gutswein</i>	0,75 l	24,00

**Weingut Achim Dürr**  
**Bühl, Kraichgau**

2016	<i>Rosé vom Lemberger</i> <i>trocken</i>	0,75 l	26,00
2016	<i>Rosé vom Spätburgunder</i> <i>trocken</i>	0,75 l	26,00

**Alle Weine des Weingut Dürr sind im Holzfass spontan vergoren und unfiltriert abgefüllt.**  
**Die Jahresproduktion liegt je nach Wein zwischen 48 und 500 Flaschen (!)**

**Weingut Martin Waßmer**  
**Bad Krozingen – Schlatt, Markgräfler Land**

2017	<i>Sauvignon Blanc „SW“ Spätlese trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>36,00</i>
2017	<i>Chardonnay „SW“ Barrique Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>34,00</i>
2014	<i>Schlatter Maltesergarten Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>29,00</i>
2016	<i>Markgräfler „CALMO“ Cuvée aus Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken (Jahrgang 2015)</i>	<i>0,75 l 0,375 l</i>	<i>34,00 21,00</i>

**Martin Waßmer's besondere Empfehlung:**

2016	<i>Glottertäler Roter Bur – limitierte Abfüllung Spätburgunder Rotwein &lt;GC&gt; Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>52,00</i>
------	---	---------------	--------------

**Weingut Hermann Dörflinger**  
**Müllheim, Markgräfler Land**

2017	<i>Müllheimer Reggenhag Gutedel Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,00</i>
2016	<i>Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>26,00</i>

**Weingut Heinemann**  
**Scherzingen, Markgräfler Land**

2018	<i>Sauvignon Blanc</i> <i>Kabinett trocken</i>	0,75 l	26,00
2017	<i>Chardonnay „Alte Reben“</i> <i>Kabinett trocken</i>	0,375 l 0,75 l	18,00 28,00
2015	<i>Cabernet Sauvignon &amp; Merlot „Selection S“</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	28,00

**Weingut Rieger**  
**Buggingen, Markgräfler Land**

*Alle Weine aus biologischem Anbau*  
*Demeter & Ecovin zertifiziert*

2017	<i>Saignée Rosé „SR - Alte Reben“</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	24,00
2018	<i>Grauer Burgunder</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	24,00
2017	<i>Chardonnay „SR - Alte Reben“</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	26,00
2016	<i>PADAPERC</i> <i>Cabernet Sauvignon &amp; Merlot „SR - Alte Reben“</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	32,00

**Weingut Karl H. Johner  
Bischoffingen, Kaiserstuhl**

2017	Weißburgunder & Chardonnay Qualitätswein trocken	0,375 l 0,75 l	22,00 34,00
2016	Blauer Spätburgunder Qualitätswein trocken	0,375 l 0,75 l	22,00 38,00

**Weinhaus Heger  
Ihringen, Kaiserstuhl**

2018	Weißburgunder „Oktav“ Qualitätswein trocken	0,75 l	26,00
2015	Merdinger Bühl Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken	0,75 l	29,00

**Weingut Freiherr von Gleichenstein  
Oberrottweil, Kaiserstuhl**

2015	Oberrottweiler Eichberg Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken	0,375 l	18,00
------	---	---------	-------

**Weingut J. Simon  
Freiburg-Tiengen, Tuniberg**

2018	Weißburgunder Qualitätswein trocken	0,75 l	22,00
2018	Grauer Burgunder Qualitätswein trocken	0,75 l	22,00
2016	Grauer Burgunder Qualitätswein trocken	0,75 l	25,00
2014	Pinot Noir Qualitätswein trocken	0,75 l	32,00

**Franz Keller**  
**Schwarzer Adler**  
**Vogtsburg - Oberbergen Kaiserstuhl**

2017	<i>Oberbergener Bassgeige</i>		
	<i>Weißburgunder</i>	0,75 l	32,00
	<i>Qualitätswein trocken</i>	0,375 l	17,00
	<i>VDP.ERSTE LAGE</i>		
2017	<i>Oberbergener Bassgeige</i>		
	<i>Grauburgunder</i>	0,75 l	32,00
	<i>Qualitätswein trocken</i>	0,375 l	17,00
	<i>VDP.ERSTE LAGE</i>		
2016	<i>Achkarrer Schlossberg Großes Gewächs</i>		
	<i>Grauburgunder</i>	0,75 l	49,00
	<i>Qualitätswein trocken</i>	0,375 l	29,00
	<i>VDP.GROßE LAGE</i>		
2017	<i>Oberbergener Bassgeige</i>		
	<i>Spätburgunder Rotwein</i>	0,75 l	32,00
	<i>Qualitätswein trocken</i> (Jahrgang 2016)	0,375 l	17,00
	<i>VDP.ERSTE LAGE</i>		

## Weine aus Italien

### Weißwein

2015	<i>Inzolia "Baglio del Sole"</i> <i>Feudi del Pisciotto</i> <i>Sizilien IGT</i>	0,75 l	24,00
------	---	--------	-------

### Rotwein

2016	<i>Castellare</i> <i>Chianti Classico (Jahrgang 2017)</i> <i>Chianti DOCG</i>	0,375l 0,75 l	21,00 34,00
------	---	------------------	----------------

## Weine aus Frankreich

2015	<i>BriO de Cantenac-Brown</i> <i>2. Wein Château Cantenac-Brown (3ième Grand Cru Classé)</i> <i>Appellation Margaux Contrôlée</i> <i>Margaux</i>	0,75 l	59,00
2016	<i>Chateau Prieuré Sainte-Anne</i> <i>Grand Vin de Bordeaux</i> <i>Côtes de Bordeaux</i>	0,75 l	47,00
2015	<i>Chateau Anthonic</i> <i>Cru Bourgeois</i> <i>Moulis – en – Medoc</i>	0,375l 0,75 l	24,00 42,00
2016	<i>Côtes du Rhône</i> <i>Secret de Famille</i> <i>Appellation Médoc contrôlée</i> <i>Paul Jaboulet Ainé</i>	0,75 l	28,00

### Sekt aus der Region

2016	Riesling Sekt Brut Weingut Frey Denzlingen	0,75l	32,00
2016	Weißer Burgunder Sekt „SR – Alte Reben“ Brut <b>aus biologischem Anbau</b> Weingut Rieger Buggingen	0,75l	36,00
2015	Pinot Rosé brut Weingut Martin Wassmer Bad Krozingen-Schlatt	0,75l	36,00
2016	Pinot brut – blanc de Noirs – 100% Spätburgunder Weingut J. Simon Freiburg-Tiengen	0,75l	34,00

### Champagner

	Heidsiek Monopole Blue Top Brut	0,75l	58,00
	Heidsiek Brut Rosé	0,75l	58,00