

## Gänse - Menü

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Denzlinger Feldsalat mit hausgemachter Gänseleberterriner und Brioche*

\*\*\*

*Kross gebratene Freilandgans mit glacierten Maronen, Apfelrotkraut  
und geschmelzten Kartoffelknödel*

\*\*\*

*Fruchtiges Sorbet im Glas mit Exoticragout und Champagnerschaum*

\*\*\*

*Petit Fours*

**54,00 €**

*- ohne Gänseleberterriner -*

**47,00 €**

## Rebstock - Menü

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Variation von der Gänseleber*

\*\*\*

*Tranche vom bretonischen Steinbutt mit weißer Trüffelkruste  
und hausgemachten Spinat-Tortellini*

\*\*\*

*Medaillons vom Rehrücken mit herbstlichen Aromen  
geschmortem Rübli und Mandelgnocchis*

\*\*\*

*Gebackene Schokoladentarte mit karamellisierter Ananas und Sorbet*

\*\*\*

*Petit Fours*

**74,00 €**

## Unsere Weinempfehlung

**Sasbacher Winzerkeller eG**

**Sasbach, Kaiserstuhl**

2018 Sasbacher Limburg

Weißburgunder Kabinett trocken

0,1l – 4,50 € / 0,25l – 8,50 €

*- Bevorzugtes Zahlungsmittel - bar oder EC Karte -*

## Vorspeisen

<i>Feldsalat mit geröstetem Speck, Ei und Croutons</i>	9,50
<i>Geröstete Gambas mit Tomatenvinaigrette und Caesar Salad</i>	22,00
<i>Hausgeräucherter schottischer Wildlachs mit knusprigen Rösti und Kräutersalat</i>	18,00
<i>Feine Scheiben vom gebeizten Hirschkalbsrücken mit schwedischem rote-Bete-Apfel-Salat und Sauerrahm</i>	17,50
<i>Salat Kalbskopf „Rebstock – Stube“</i>	18,00
<i>Unsere hausgemachte Gänseleberterrine mit Brioche Selleriesalat und Gelee ( - als kleine Portion - )</i>	23,00 15,50
<i>Gänselebervariation</i>	28,00

### Unsere Süßweinempfehlung zur Gänseleberterrine

2016 Huxelrebe Auslese - Edelsüß

Weingut Stabel

0,1l - € 5,50

### Suppen und warme Zwischengerichte

<i>Badische Festtagssuppe</i>	8,50
<i>Fischsuppe nach „Art der Bouillabaisse“</i>	15,50
<i>Froschschenkel „Provencales“</i>	24,00
<i>Kleine Roulade vom Perlhuhn mit Gratin von geschmorter Zwiebel und Gänseleber</i>	18,50

## Fisch

<b>Hechtklößchen</b> überbacken mit Hummersauce Blattspinat und Reis	24,00
( - als kleine Portion - )	22,50
<b>Lachssoufflé " Auberge de l'ill "</b> mit Blattspinat und Reis	28,00
( - als kleine Portion - )	26,00
<b>Tranche vom bretonischen Steinbutt</b> mit weißer Trüffelkruste und hausgemachten Spinat-Tortellini	42,00
<b>Sautierte Eglifilets</b> mit konfierten Tomaten, Kapern kleinem Kartoffel – Schnittlauchstampf und Zitronenbutter	34,00

## Fleisch

<b>Wiener Schnitzel</b> mit lauwarmen Kartoffelsalat und Feldsalat	26,00
<b>Sautierte Kalbsnierle</b> in Rotwein – Schalottensauce mit knusprigen Kartoffelrösti	26,00
<b>Kross gebratene Freilandgans</b> mit glacierten Maronen Apfelrotkraut und geschmelzten Kartoffelknödel	34,00
<b>Filet vom Biokalb</b> mit gebratener Gänseleber pochiertem Lauch und cremigem Schwarzwurzel-Risotto	39,00
<b>Medaillons vom Rehrücken</b> mit herbstlichen Aromen geschmortem Rübli und Mandelgnocchis	38,00
<b>Rinderfilet mit Markkruste</b> , Crouton vom Ochschwanz Portweinschalotten und Schwarzwurzelragout	36,00

## Desserts

<i>Fruchtiges Sorbet im Glas mit Exoticragout und Champagnerschaum</i>	9,50
<i>Oma's Apfelküchle mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	12,50
<i>Unsere Crème brûlée mit einer Variation von Williamsbirne</i>	12,50
<i>Karamellisiertes Passionsfruchtparfait mit eingelegten Gewürzorange</i>	12,50
<i>Variation von herbstlichen Sorbets</i>	12,50
<i>Gebackene Schokoladentarte mit karamellisierter Ananas und Sorbet</i>	13,50
<i>1 Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet</i>	3,50

### Unsere besondere Digestif – Empfehlung

„Emmendigner Bierbrand“  
aus unfiltriertem Kellerbier gebrannt  
und anschließend mehrere Jahre in kleinen Barrique-Fässern gelagert

2cl 4,80

4cl 7,80

### 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	4,50	7,50
2018	Glottertäler Eichberg Grauburgunder QbA trocken Weingut Otto und Martin Frey Denzlingen	4,50	7,50
2018	Chardonnay Qualitätswein trocken Weingut Rieger Buggingen	4,50	7,50
2018	Markgräfler Gutedel Qualitätswein, trocken Weingut Martin Waßmer Bad Krozingen - Schlatt	4,50	7,50
2017	Durbacher Plauelrain „Klingelberger“ Riesling Qualitätswein, harmonisch Winzergenossenschaft Durbach	4,50	7,50
2018	Durbacher Plauelrain „Klingelberger“ Riesling Qualitätswein, trocken Winzergenossenschaft Durbach	4,50	7,50

**Unsere Süßweinempfehlung zur Gänseleberterrine**

*2016 Huxelrebe Auslese - Edelsüß*

*Weingut Stabel*

*0,1l - € 5,50*

**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>4,50</i>	<i>7,50</i>

**Unsere offenen Rotweine**

<i>2017</i>	<i>Durbacher Plaelrain Spätburgunder Qualitätswein, harmonisch Winzergenossenschaft Durbach</i>	<i>4,50</i>	<i>7,50</i>
<i>2017</i>	<i>Sasbacher Rote Halde Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken Sasbacher Winzerkeller eG Sasbach</i>	<i>4,50</i>	<i>7,50</i>
<i>2015</i>	<i>Scherzinger Cabernet Sauvignon &amp; Merlot „Selection S“ Qualitätswein trocken Weingut Heinemann Scherzingen</i>	<i>5,50</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>26,00</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>

***Martin Fey's besondere Empfehlung:***

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>29,00</i>
------	---	---------------	--------------

**Weingut Bernhard Huber  
Malterdingen, Breisgau**

2017	Malterdinger Weisser Burgunder & Chardonnay VDP.Ortswein trocken	0,75l	33,00
2017	Malterdinger Spätburgunder Rotwein VDP.Ortswein trocken	0,75l	34,00

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

2005	Blauer Spätburgunder "Artist" Qualitätswein trocken	0,75l	29,00
2008	Cabernet Dorsa "Vigor" Qualitätswein trocken	0,75l	32,00

**H.P. Schmidt's besondere Empfehlung:**

2009	Blauer Spätburgunder "Karat gold Sonderabfüllung" Qualitätswein trocken	0,75l	33,00
------	---	-------	-------

**Weingut Andreas Laible  
Durbach, Ortenau**

2018	Durbacher Plaelrain Riesling „SL“ trocken VDP. Erste Lage	0,75 l	34,00
2016	Durbacher Plaelrain Riesling „Achat“ trocken VDP. Erste Lage	0,5 l	28,00
2018	Weißer Burgunder Kabinett trocken VDP. Gutswein	0,75 l	31,00
2018	Durbacher Plaelrain Chardonnay trocken VDP. Erste Lage	0,75 l	34,00
2016	Durbacher Plaelrain Spätburgunder Rotwein trocken VDP. Erste Lage	0,75 l	36,00

**Weingut Wöhrle  
Lahr, Ortenau**

2018	Lahrer Auxerrois Qualitätswein trocken	0,75l	28,00
------	---	-------	-------

**Weingut Leonhard Linsenmeier  
Ebringen, Markgräfler Land**

**Europameister der Bio-Wein  
kontrolliert ökologischer Weinbau**

2017	Bronner Kabinett, trocken	0,75 l	26,00
2017	Regent Kabinett, trocken	0,75 l	29,00

**Die Anlagen sind im Schnitt 25-30 Jahre alt und wurden noch NIE gespritzt(!)**

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

2018	<i>Weißer Burgunder Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>24,00</i>
2018	<i>Schlatter Maltesergarten Weißer Burgunder „SW“ Spätlese trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>29,00</i>
2018	<i>Sauvignon Blanc „SW“ Spätlese trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>36,00</i>
2018	<i>Spätburgunder Rosé Kabinett, feinherb</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,00</i>
2015	<i>Staufener Schlossberg Riesling „SW“ Spätlese trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>36,00</i>
2015	<i>Schlatter Maltesergarten Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>29,00</i>
2016	<i>Schlatter Spätburgunder Rotwein „SW“ Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>37,00</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>
2015	<i>Schlatter Maltesergarten – limitierte Abfüllung Pinot Noir &lt;GC&gt; Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>59,00</i>

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

2018	<i>Weißer Gutedel „Alte Reben“</i>	0,375 l	12,00
	<i>Kabinett trocken</i>	0,75 l	19,00
2018	<i>Weißer Burgunder</i>		
	<i>Kabinett trocken</i>	0,75 l	26,00
2018	<i>Grauer Burgunder</i>		
	<i>Kabinett trocken</i>	0,75 l	26,00
2017	<i>Sauvignon Blanc</i>		
	<i>Kabinett trocken</i>	0,5 l	21,00
2017	<i>Chardonnay „Alte Reben“</i>	0,5 l	21,00
	<i>Kabinett trocken</i>		
2017	<i>Blauer Spätburgunder „Alte Reben“</i>		
	<i>Qualitätswein trocken</i>	0,375 l	17,00
2015	<i>Cabernet Sauvignon &amp; Merlot „Selection S“</i>		
	<i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	28,00

**Lothar Heinemann's besondere Empfehlung:**

2015	<i>Scherzinger Batzenberg – Spätburgunder &lt;SL&gt; Alte Rebe</i>		
	<i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	54,00

**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

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

2018	<i>Oberbergener Bassgeige</i>		
	<i>Weißburgunder</i>	0,75 l	32,00
	<i>Qualitätswein trocken</i>	0,375 l	18,00
	<i>VDP.ERSTE LAGE</i>		
2017	<i>Oberbergener Bassgeige</i>	0,75 l	32,00
	<i>Spätburgunder Rotwein</i>	0,375 l (2016)	18,00
	<i>Qualitätswein trocken</i>		
	<i>VDP.ERSTE LAGE</i>		

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

2018	<i>Weißburgunder &amp; Chardonnay</i>	0,375 l (2017)	22,00
	<i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	34,00
2016	<i>Blauer Spätburgunder</i>	0,375 l	22,00
	<i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	38,00

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

2018	<i>Grauer Burgunder</i>		
	<i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	22,00
2016	<i>Grauer Burgunder</i>		
	<i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	25,00

**Sasbacher Winzerkeller eG**  
**Sasbach, Kaiserstuhl**

2018	<i>Sasbacher Limburg Grauburgunder Spätlese trocken</i>	0,75 l	27,00
2017	<i>Sasbacher Limburg Grauburgunder „Edition Orchidea“ Spätlese trocken</i>	0,75 l	32,00
2018	<i>Sasbacher Limburg Sauvignon Blanc Kabinett trocken</i>	0,75 l	26,00
2018	<i>Sasbacher Limburg Pino Magma Cuvee aus 55% Grauburgunder &amp; 45% Weißburgunder Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	27,00
2016	<i>Sasbacher Rote Halde Spätburgunder Rotwein „Edition Jäger-Wein“ Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	26,00
2016	<i>Sasbacher Rote Halde Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken</i>	0,75 l	38,00
2016	<i>Sasbacher Rote Halde Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	36,00

***Des Kellermeister's besondere Empfehlung:***

2015	<i>Sasbacher Rote Halde Spätburgunder Rotwein Auslese trocken</i>	0,5 l	32,00
------	---	-------	-------

### **Weine aus anderen deutschen Anbaugebieten**

2018	<i>Gutsriesling QbA trocken Weingut Künstler, Rheingau</i>	0,75 l	28,00
2018	<i>Hochheimer Stielweg Riesling « Alte Rebe » VDP Erste Lage, trocken Weingut Künstler, Rheingau</i>	0,75 l 0,375 l	38,00 28,00
2016	<i>Hochheimer Reichestall Spätburgunder Rotwein « Großes Gewächs » VDP Große Lage, trocken Weingut Künstler, Rheingau</i>	0,75 l	65,00

### **Weine aus Italien**

2018	<i>Rosa dei Frati Azienda Agricola Cà dei Frati Riviera del Garda DOC</i>	0,75 l	28,00
2015	<i>Il Castagno Syrah – 24 Monate Barrique Fabrizio Dionisio Toscana DOC</i>	0,75 l	38,00
2016	<i>Castellare Chianti Classico (Jahrgang 2017) Chianti DOCG</i>	0,375l 0,75 l	21,00 34,00
2016	<i>Negroamaro Salento rosso 9 Monate Barrique Tenuta Carvinea IGP trocken Apulien</i>	0,75 l	29,00
2016	<i>Primitivo Salento rosso 9 Monate Barrique Tenuta Carvinea IGP trocken Apulien</i>	0,75 l	29,00

### Weine aus Frankreich

2016	<i>BriO de Cantenac-Brown</i> <i>2. Wein Château Cantenac-Brown (3ième Grand Cru Classé)</i> <i>Appellation Margaux Controlee</i> <i>Margaux</i>	<i>0,75 l</i>	<i>62,00</i>
2016	<i>Chateau Prieuré Sainte-Anne</i> <i>Grand Vin de Bordeaux</i> <i>Côtes de Bordeaux</i>	<i>0,75 l</i>	<i>49,00</i>
2015	<i>Chateau Anthonic</i> <i>Cru Bourgeois</i> <i>Moulis – en – Medoc</i>	<i>0,375l</i> <i>0,75 l</i>	<i>24,00</i> <i>44,00</i>

### Sekt aus der Region

2016	<i>Riesling Sekt Brut</i> <i>Weingut Frey</i> <i>Denzlingen</i>	<i>0,75l</i>	<i>32,00</i>
2016	<i>Weißer Burgunder Sekt „SR – Alte Reben“ Brut</i> <b><i>aus biologischem Anbau</i></b> <i>Weingut Rieger</i> <i>Buggingen</i>	<i>0,75l</i>	<i>36,00</i>
2015	<i>Pinot &amp; Chardonnay Sekt brut</i> <i>Weingut Martin Wassmer</i> <i>Bad Krozingen-Schlatt</i>	<i>0,75l</i>	<i>36,00</i>
2016	<i>Pinot brut – blanc de Noirs – 100% Spätburgunder</i> <i>Weingut J. Simon</i> <i>Freiburg-Tiengen</i>	<i>0,75l</i>	<i>34,00</i>
2015	<i>Pinot Rosé brut</i> <i>Weingut Martin Wassmer</i> <i>Bad Krozingen-Schlatt</i>	<i>0,75l</i>	<i>36,00</i>
2010	<i>Pinot Rosé brut – 8 Jahre auf der Feinhefe gereift</i> <i>Weingut Bernhard Huber</i> <i>Malterdingen</i>	<i>0,75l</i>	<i>36,00</i>

### Champagner

	<i>Heidsiek Monopole Blue Top oder Rosé</i> <i>Brut</i>	<i>0,75l</i>	<i>58,00</i>
--	--	--------------	--------------