

Badisches Menü

Amuse Bouche

*Unsere hausgemachte Gänseleberterrine
mit weißen und schwarzen Nüssen, Gelee und warmem Brioche*

*Tranche vom Rinderfilet mit Senfkörnerkruste
glacierten Kenia – Bohnen, Pommes Williams und Estragonjus*

Oma's Apfelküchle mit hausgemachtem Vanilleeis

Petit Fours

54,00 €

Rebstock Menü

Amuse Bouche

*Tatar vom Kalbsfilet mit gebackener Ochsenschwanzpraline
und Osietra Kaviar*

*Filet vom Bachsaibling mit gebackenen Froschschenkel
Kohlrabi und Zitronen - Beurre Blanc*

*Medaillon vom Hirschkalbsrücken
mit eingelegten Pfefferkirschen, allerlei Wurzelgemüse
und kleinen Kartoffel – Mandelknödel*

Tartelette von Schokolade und frischen Himbeeren

Petit Fours

78,00 €

Unsere Weinempfehlung

*2018 «Masianco »
Pinot Grigio e verduzzo delle Venezie
Weingut Masi, Venetien
Italien*

0,1l – 4,50 € / 0,25l – 7,50 €

- 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>Tatar vom Kalbsfilet mit gebackener Ochsenschwanzpraline und Osietra Kaviar</i>	34,00
<i>Unsere hausgemachte Gänseleberterrine mit weißen und schwarzen Nüssen Gelee und warmem Brioche</i>	19,50

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>Ragout von Artischocken, weißen Bohnen, Perigordtrüffel und gebackenen Kartoffelkrapfen</i>	28,00

Fisch

Hechtklößchen überbacken mit Hummersauce Blattspinat und Reis	24,00
(- als kleine Portion -)	22,50
Lachssoufflé " Auberge de l'ill " mit Blattspinat und Reis	28,00
(- als kleine Portion -)	26,00
Filet vom Bachsaibling mit gebackenen Froschschenkel Kohlrabi und Zitronen - Beurre Blanc	38,00
Ganze filetierte bretonische Seezunge mit Gewürztomaten Artischocken, Pinienkernen und kleinen Kartoffelkrappen	46,00
Ganze Seezunge für 2 Personen geteilt:	34,00

Fleisch

Filetspitzen mit Estragon - Senfsauce allerlei Gemüse und handgeschabten Spätzle	28,00
Chef's Kalbsfrikassee mit allerlei Gemüse und hausgemachten Nudeln	25,00
Medaillon vom Hirschkalbsrücken mit eingelegten Pfefferkirschen, allerlei Wurzelgemüse und kleinen Kartoffel – Mandelknödel	36,00
Filet, Haxe und Bries vom Bio – Kalb mit Bärlauch Tempura – Bohnen und geschmorten Ravioli	38,00
Rinderfilet "Tournedo Rossini" mit Mark und Perigord Trüffel gebratener Gänseleber, Schwarzwurzeln und gebackenen Kartoffelravioli	40,00

Desserts

<i>Passionsfruchtsorbet mit Champagnerschaum und Exoticragout</i>	9,50
<i>Omas Apfelküchle mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	12,50
<i>Tartelette von cremiger Schokolade und frischen Himbeeren</i>	14,50
<i>Unsere Crème brûlée mit einer Variation von Williamsbirne</i>	12,50
<i>Parfait, Mousse und marinierte Filets von der Blutorange</i>	12,50
<i>1 Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet</i>	3,50

Unsere besondere Digestif – Empfehlung

„Emmendinger 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 Plaelrain „Klingelberger“ Riesling Qualitätswein, harmonisch Winzergenossenschaft Durbach	4,50	7,50
2018	Durbacher Plaelrain „Klingelberger“ Riesling Qualitätswein, trocken Winzergenossenschaft Durbach	4,50	7,50

Unsere Süßweinempfehlung zur Gänseleberterriner

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</i>		
<i>Spätburgunder Rose</i>		
<i>QbA trocken</i>		
<i>Weingut Otto und Martin Frey</i>	<i>4,50</i>	<i>7,50</i>
<i>Denzlingen</i>		

Unsere offenen Rotweine

<i>2017</i>		
<i>Durbacher Plaelrain</i>		
<i>Spätburgunder</i>		
<i>Qualitätswein, harmonisch</i>		
<i>Winzergenossenschaft Durbach</i>	<i>4,50</i>	<i>7,50</i>
<i>2017</i>		
<i>Sasbacher Rote Halde</i>		
<i>Spätburgunder Rotwein</i>		
<i>Qualitätswein trocken</i>		
<i>Sasbacher Winzerkeller eG</i>		
<i>Sasbach</i>	<i>4,50</i>	<i>7,50</i>
<i>2015</i>		
<i>Scherzinger</i>		
<i>Cabernet Sauvignon & Merlot „Selection S“</i>		
<i>Qualitätswein trocken</i>		
<i>Weingut Heinemann</i>		
<i>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 & 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 & 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 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 Moosmann
Buchholz, Breisgau**

2018	Buchholzer Sonnhalde Weißburgunder Kabinett trocken	0,75 l	24,00
2018	Buchholzer Sonnhalde Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken	0,75 l	26,00
2018	Buchholzer Sonnhalde Grauburgunder Spätlese trocken	0,75 l	29,00
2018	Buchholzer Sonnhalde Spätburgunder Rotwein „Alte Rebe“ Qualitätswein trocken	0,75 l	29,00

**Weingut Andreas Laible
Durbach, Ortenau**

2016	<i>Durbacher Plauelrain Riesling „Achat“ trocken VDP. Erste Lage</i>	0,5 l	28,00
2018	<i>Weißer Burgunder Kabinett trocken VDP. Gutswein</i>	0,75 l	31,00
2018	<i>Durbacher Plauelrain Chardonnay trocken VDP. Erste Lage</i>	0,75 l	34,00
2017	<i>Durbacher Plauelrain Spätburgunder Rotwein trocken VDP. Erste Lage</i>	0,75 l	36,00

**Weingut Wöhrle
Lahr, Ortenau**

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

**Weingut Leonhard Linsenmeier
Ebringen, Markgräfler Land**

kontrolliert ökologischer Weinbau

2017	<i>Bronner Kabinett, trocken</i>	0,75 l	26,00
2017	<i>Regent Kabinett, trocken</i>	0,75 l	29,00

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 0,75 l Qualitätswein trocken (Jahrgang 2015) 0,375l</i>		<i>34,00 21,00</i>

Martin Waßmer's besondere Empfehlung:

2016	<i>Glottertäler Roter Bur – limitierte Abfüllung Spätburgunder Rotwein <GC> Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>59,00</i>
2015	<i>Schlatter Maltesergarten – limitierte Abfüllung Pinot Noir <GC> Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>64,00</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
2018	<i>Sauvignon Blanc</i>		
	<i>Kabinett trocken</i>	0,75 l	28,00
2018	<i>Chardonnay „Alte Reben“</i>		
	<i>Kabinett trocken</i>	0,5 l	21,00
2017	<i>Blauer Spätburgunder „Alte Reben“</i>		
	<i>Qualitätswein trocken</i>	0,375 l	17,00

Lothar Heinemann's besondere Empfehlung:

2015	<i>Scherzinger Batzenberg – Spätburgunder <SL> Alte Rebe</i>		
	<i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	59,00
2016	<i>Scherzinger Batzenberg – Chardonnay <SL> Alte Rebe</i>		
	<i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	59,00

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>Chasselas „SR - Alte Reben“</i>		
	<i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	26,00
2018	<i>Grauer Burgunder</i>		
	<i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	24,00
2018	<i>Chardonnay „SR - Alte Reben“</i>		
	<i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	26,00

Franz Keller - Schwarzer Adler
Vogtsburg – Oberbergen, Kaiserstuhl

2018	<i>Oberbergener Bassgeige</i>		
	<i>Weißburgunder</i>	<i>0,75 l</i>	<i>32,00</i>
	<i>Qualitätswein trocken</i>	<i>0,375 l</i>	<i>18,00</i>
	<i>VDP.ERSTE LAGE</i>		
2017	<i>Oberbergener Bassgeige</i>		
	<i>Spätburgunder Rotwein</i>	<i>0,75 l</i>	<i>34,00</i>
	<i>Qualitätswein trocken</i>		
	<i>VDP.ERSTE LAGE</i>		

Weingut Karl H. Johner
Bischoffingen, Kaiserstuhl

2017	<i>Weißburgunder & Chardonnay</i>	<i>0,375 l</i>	<i>22,00</i>
	<i>Qualitätswein trocken</i>		
2016	<i>Blauer Spätburgunder</i>	<i>0,375 l</i>	<i>22,00</i>
	<i>Qualitätswein trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>38,00</i>

Weingut J. Simon
Freiburg-Tiengen, Tuniberg

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

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

Weine aus Italien

2018	Rosa dei Frati Azienda Agricola Cà dei Frati Riviera del Garda DOC	0,75 l	28,00
2015	Il Castagno Syrah – 24 Monate Barrique Fabrizio Dionisio Toscana DOC	0,75 l	38,00
2014	“Tignanello” Antinori IGT trocken Toscana	0,75 l	159,00
2016	Castellare Chianti Classico (Jahrgang 2018) Chianti DOCG	0,375l 0,75 l	21,00 34,00
2016	Negroamaro Salento rosso 9 Monate Barrique Tenuta Carvinea IGP trocken Apulien	0,75 l	29,00
2017	Nebbiolo d'Alba “Occhiotti” Prunotto DOC trocken Piemont	0,75 l	36,00

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>0,75 l</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> <i>aus biologischem Anbau</i> <i>Weingut Rieger</i> <i>Buggingen</i>	<i>0,75l</i>	<i>36,00</i>
2015	<i>Pinot & 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>
--	--	--------------	--------------