

Herzlich Willkommen!

Starten Sie Ihren Abend mit einem kleinen Aperitif.
Wir empfehlen Ihnen Sanddornlikör mit Riesling Sekt aufgefüllt - 0,1l / €7,50
oder ein Glas Riesling Sekt, brut vom Weingut Frey – 0,1l / €7,50

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Speisen
eine passende Weinbegleitung, je Glas 0,1l €6,00

Vorspeisen

Hausgebeizter Wildlachs €19,50
mit marinierter Gurke und zweierlei vom Senf

Carpaccio vom Rinderfilet €24,00
mit gebackener Ochsenchwanzpraline
geschmorter Zwiebel und Pfifferlingen

Salat von mariniertem Pulpo €22,50
mit gegrillter Focaccia

Gänseleberterrine €23,00
Sellerie, Feige und Walnuss

Salat Kalbskopf „Rebstock-Stube“ €18,50

Denzlinger Feldsalat €13,50
mit Speck, Ei und gerösteten Crôutons

Zwischengerichte / Suppe

Fischsuppe „nach Art der Bouillabaise“ €16,50
-als kleine Portion- €14,50

Badische Festtagssuppe €11,50
mit Flädle und Markklößchen

Kleine Kalbsvariation €26,00
Bäckle, Bries und Zunge
mit Steinpilzen und Buttersrüben

Dessert

Lauwarme Denzlinger Feigen €14,50
mit Marsala-Sabayone und Mohns

Crème brûlée €14,50
mit variation von Velchin-Schokolade
und hausgemachtem Bratapfel-Walnusseis

Fisch

Lachssoufflé „Auberge de l'ill“ €28,00
mit Blattspinat und Reis
-als kleine Portion- €26,00

Hechtklößchen €24,50
mit Hummersauce gratiniert
Blattspinat und Reis
-als kleine Portion- €22,50

Gratinierter Atlantik-Hummer €48,00
mit hausgemachten Ravioli und Kaviar

Gebatnener Steinbutt €42,00
mit Sauce Bernaise, konfierten Tomaten
und gebackenen Kartoffelravioli

Fleisch

Medaillon und Haxe vom Reh €36,00
mit Gewürzkürbis, wildem Brokkoli
und handgeschabten Spätzle

Elsässer Rebhuhn „Winzerin Art“ €38,00
mit Champagnerkraut und Kartoffelpüree

Rinderfilet „Rossini“ €40,00
mit gebratener Gänseleber, jungem Spinat
und Selleriekrusteln

Kotelett vom Biokalb €46,00
mit glasierten Schwarzwurzeln
und weißem Alba-Trüffel-Risotto

Variation von herbstlichen Sorbets €14,50
mit eingelegtem Vanille-Kürbis

Hausgemachtes Pfirsichsorbet €12,50
mit frischen Früchten und Champagnerschaum