

*Herzlich willkommen
in unserer Rebstock-Stube*



Rebstock-Stube

Familie Frey, Denzlingen

*Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen und wünschen Ihnen
einen entspannten, schönen Abend in unserem Traditionellen Restaurant.*

Unsere Öffnungszeiten

*Dienstag bis Samstag von 18.00 Uhr bis 22.30 Uhr.
Unsere Küche nimmt Bestellungen bis 20.45 Uhr entgegen.*

*An folgenden Tagen ist unser Restaurant zusätzlich
mittags von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr geöffnet:*

*Ostersonntag und Ostermontag
1. und 2. Weihnachtstag*

Fisch Menü

Amuse bouche surprise

*Gebeizter Atlantik Lachs
mit Salsa von grünen Tomaten und hausgemachtem Knäckebrot*

*2021 Badisch Rotgold
Weinhaus Bettina Schumann*

*Mousline von Jakobsmuscheln und Atlantik-Hummer
mit Lauch und Kaviarschaum*

*2021 Weißburgunder „Gneis“
Weingut Otto und Martin Frey*

*Bretonischer Seeteufel
mit Zitrone, Kapern und Meeresfrüchten*

*2021 Grauer Burgunder
Weingut Martin Waßmer*

*Tranche vom Steinbutt
mit Herbsttrüffel, Ochsenmarkkruste
und Schwarzwurzelrisotto*

*2014 Gutedel „SW“
Weingut Martin Waßmer*

*Birnentarte
mit frisch geschlagener Sahne und Joghurtsorbet*

*2021 Muskateller „petit grains“
Weingut Fritz Waßmer*

Petit fours

3-Gänge Menü €89,00 (ohne Mousline, ohne Seeteufel)

4-Gänge-Menü €104,00 (ohne Mousline)

5-Gänge-Menü €119,00

Weinbegleitung €35,00 (5x0,1l)

Weinbegleitung €28,00 (4x0,1l)

Weinbegleitung €21,00 (3x0,1l)

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

Vorspeisen

<i>Filet und Espuma vom heiß geräucherten Stör</i> <i>auf Stampfkartoffeln</i>	€26,00
<i>Hausgemachte Gänseleberterriner mit Portwein mariniert</i> <i>Gänselebereis und Brioche</i>	€29,00
<i>Denzlinger Feldsalat mit herbstlichen Aromen</i> <i>Feige, Traube, Birne, Kürbis und Walnüsse</i> <i>-als kleine Portion-</i>	€17,90 €15,90
<i>Lauwarmer Atlantik-Hummer</i> <i>mit Pfirsich und orientalischen Aromen</i>	€32,00
<i>Gebeizter Atlantik Lachs</i> <i>mit Salsa von grünen Tomaten und hausgemachtem Knäckebrot</i>	€22,50

Suppen / kleine Zwischengerichte

<i>Fischsuppe „nach Art der Bouillabaise“</i> <i>-als kleine Portion-</i>	€18,50 €16,50
<i>Froschschenkel „Provencal“</i> <i>-als große Portion-</i>	€26,00 €36,00
<i>Gänseconsommé</i>	€16,50
<i>Hechtklößchen mit Hummersauce gratiniert</i> <i>Blattspinat und Reis</i> <i>-als kleine Portion-</i>	€29,00 €27,00

Fisch

<i>Lachssoufflé „Auberge de l'ill“</i> <i>mit Blattspinat und Reis</i> <i>-als kleine Portion-</i>	€30,00 €28,00
<i>½ gegrillter Atlantik Hummer</i> <i>mit brauner Butter und Trompeten-Pfifferlingen</i>	€48,00
<i>Bretonischer Seeteufel</i> <i>mit Zitrone, Thymian, Kapern und Meeresfrüchte-Ravioli</i>	€44,00

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

Fleisch

Gegrilltes Kalbskotelett €42,00
mit Herbsttrompeten und Kalbsbäckchen-Risotto

Chefs' besondere Empfehlung

Brust und Keule
von der Dithmarschen Hafermastgans
mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl
und geschmelztem Kartoffelknödel

€ 44,00

Geschmortes Kalbsbäckchen im Krautwickel €34,00
mit cremigem Kartoffelpüree und brauner Zwiebel

Rücken und Haxe vom Schluchsee Hirschkalb €44,00
mit Kompott von Feige, Walnuss und Muskatkürbis
Spitzkohl und Mohnspätzle

Dessert

Hausgemachtes Orangensorbet €13,50
mit eingelegten Orangen und Gewürzschaum

Birnentarte €15,50
mit frisch geschlagener Sahne und Joghurtsorbet

Geeistes von Karamell, Schokolade und Nuss €14,50

Geschmelzte Topfenknödel €15,50
mit Zwetschgenröster und Mohn-Eis

Unser „kleines“ Rebstock-Menü

*Wir servieren Ihnen eine kleine Reise durch die Genusswelt
der Rebstock-Küche,
verbunden mit edlen Tropfen kleiner Winzer.*

*Im Menüpreis enthalten sind neben dem Menü
auch 1 Glas Sekt, 1 Flasche Mineralwasser
je Gang 1 Glas Wein (0,1l), 1 Kaffee, Espresso oder Tee*

€99,00 / Person

Menü ohne Getränkebegleitung €84,00

Gänsemenü

Amuse bouche surprise

*Terrine von der Gans
mit Holunderbeeren-Confit
und Feldsalatröschen*

*2021 Badisch Rotgold
Weinhaus Bettina Schumann*

Gänseconsommé

*2021 Weißburgunder „Gneis“
Weingut Otto und Martin Frey*

*Brust und Keule von der Gans
mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl
und geschmelztem Kartoffelknödel*

*2017 Pinot Noir
Weingut Stigler*

*Hausgemachtes Orangensorbet
mit eingelegten Orangen und Gewürzschaum*

*2021 Muskateller „petit grains“
Weingut Fritz Waßmer*

Petit fours

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

Weißwein im offenen Ausschank

		0,1 l	0,25 l
2020	Glottertäler Eichberg Weißburgunder QbA trocken Weingut Otto und Martin Frey Denzlingen, Breisgau	5,50	9,50
2020	Glottertäler Eichberg Grauburgunder QbA trocken Weingut Otto und Martin Frey Denzlingen, Breisgau	5,50	9,50
2021	Markgräfler Gutedel Qualitätswein, trocken Weingut Martin Waßmer Bad Krozingen – Schlatt, Markgräflerland	5,50	9,50
2020	Forster Riesling Kabinett VDP.Ortswein Weingut Georg Mosbacher Forst, Pfalz	5,50	9,50
2021	Riesling „Quinterra“ Qualitätswein, trocken VDP.Gutswein Weingut Kühling-Gillot, kontrolliert ökologischer Weinbau Bodenheim, Rheinhessen	5,50	9,50

Unsere Süßweinempfehlung zur Gänseleberterrine

2016 Huxelrebe
Auslese - Edelsüß
Weingut Stabel
Westhofen, Rheinhessen

0,1l - € 8,90


-alle unsere offen ausgeschenkten Weine stammen aus der 0,75l Flasche-

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

Roséwein im offenen Ausschank

		0,1 l	0,25 l
2021	Gundelfinger Sonnenberg Spätburgunder Rose QbA trocken Weingut Otto und Martin Frey Denzlingen, Breisgau	5,50	9,50

Rotwein im offenen Ausschank

		0,1 l	0,25 l
2020	Blauer Spätburgunder „Alte Rebe“ Qualitätswein trocken Weingut Heinemann Scherzingen, Markgräflerland	6,00	11,00
2018	 Pfaffenweiler Dürreberg Merlot „Selection S“ Qualitätswein trocken Weingut Heinemann Scherzingen, Markgräflerland	7,00	13,00

Unsere Süßweinempfehlung zum Dessert

2019 Weißburgunder
Auslese – Edelsüß
„Edition Rebstock-Stube“
Weingut Kublin
Königschaffhausen-Endingen, Kaiserstuhl
0,1l - € 8,90

-alle unsere offen ausgeschenkten Weine stammen aus der 0,75l Flasche-




→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

Weingut Otto & Martin Frey
Denzlingen, Breisgau

*Bei Familie Frey arbeiten Vater und Sohn Hand in Hand
und betreiben Weinbau auf hohem Niveau.
Alle Weine haben einen sortentypischen Charakter, sind ausgewogen
und verbinden die besten Lagen der Region
mit Handwerkskunst in der Kellerarbeit.*







2020	Müller Thurgau QbA trocken	0,75 l	26,00
2020	Glottertäler Eichberg – Einzellage Wisser Eck Weißburgunder Gneis** QbA trocken	0,75 l	32,00
2021	Denzlinger Sonnhalde – Einzellage Hummelgarten Sauvignon Blanc QbA trocken	0,75 l	34,00
2019	 Glottertäler Eichberg – Einzellage Wisser Eck Spätburgunder Gneis** QbA trocken (18 Jahre alte Reben)	0,75 l	36,00

Martin Freys‘ besondere Empfehlung:

2019	 Glottertäler Eichberg – limitierte Abfüllung Weißburgunder Selektionswein QbA trocken	0,75 l	49,00
2020	 Glottertäler Eichberg – limitierte Abfüllung Chardonnay Selektionswein QbA trocken	0,75 l	51,00
2018	 Glottertäler Eichberg – limitierte Abfüllung Spätburgunder Rotwein Selektionswein QbA trocken	0,75 l	54,00

Weingut Bernhard Huber
Malterdingen, Breisgau

*Das Weingut Huber zählte schon seit Jahrzehnten zu den Besten Vertretern
Badischen Weines. Seit Sohn Julian das Weingut übernommen hat, sind die
Weine noch filigraner und charakterstärker geworden.*

2019	Malterdinger	0,75 l	54,00
	Weißburgunder & Chardonnay Qualitätswein trocken VDP.Ortswein		
2018	Malterdinger	0,75 l	59,00
	Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken VDP.Ortswein		
2019	Spätburgunder Rotwein „Alte Reben“	0,75 l	69,00
	Qualitätswein trocken VDP.Ortswein		
2018	Bienenberg	0,75 l	119,00
	Spätburgunder Rotwein „Großes Gewächs“ Qualitätswein trocken VDP.Große Lage		
2018	Sommerhalde	0,75 l	129,00
	Spätburgunder Rotwein „Großes Gewächs“ Qualitätswein trocken VDP.Große Lage		
2018	Schlossberg	0,75 l	149,00
	Spätburgunder Rotwein „Großes Gewächs“ Qualitätswein trocken VDP.Große Lage		

Weingut Andreas Laible
Durbach, Ortenau

Vater und Sohn bringen die Böden der Ortenau in die Flasche und erzeugen frische, ausgewogene Weine mit straffer Säure und guter Mineralität.

2017  *Durbacher Plauelrain* 0,75 l 38,00
Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein trocken
VDP.Erste Lage

Weingut Kopp
Sinzheim-Ebnung, Ortenau

Seit 2019 kontrolliert ökologischer Weinbau

Das Weingut Kopp arbeitet seit einigen Jahren Biologisch und hat sich 2019 zertifizieren lassen. Die Gutsweine bestechen durch die Leichtigkeit, die Einzellagen sind gehaltvolle Vertreter der Sorten.

2017 *Feigenwäldchen* 0,75 l 36,00
Riesling „Buntsandstein“
Qualitätswein trocken

**Johannes Kopps‘ besondere Empfehlung
für Weinliebhaber**

2016  *Varnhalter Sommerhalde* 0,75 l 49,00
Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein trocken

2015 *Viognier „ânfora“* 0,75 l 119,00
Der Wein wurde spontan in einer 3.500 l Tonamphore vergoren und reifte danach für 1 Jahr auf der Maische bevor er dann unfiltriert abgefüllt wurde.
Eine Spezialität für erfahrene Weinliebhaber.

Weingut Axel Bauer
Bühl, Ortenau

*„Neugierig und weltoffen - in der Heimat verwurzelt
mit kompromisslosem streben nach Qualität“
so sieht sich das junge Weingut in der modernen Ortenau.
Die Weine sind sortentypisch mit guter Mineralität und tiefe.*

2021	Weißer Burgunder Landwein trocken	0,75 l	32,00
2021	Grauer Burgunder Landwein trocken	0,75 l	32,00
2021	Pinot Noir Rosé Landwein trocken	0,75 l	31,00
2019	Maison Blanc Qualitätswein trocken	0,75 l	38,00

Weingut Heitlinger
Östringen, Kraichgau
kontrolliert ökologischer Weinbau

*Hier im Weingut wird sorgsame Handarbeit
mit dem Respekt für natürliche Zusammenhänge
mit innovativen Methoden im Weinberg und Keller verbunden.
Die Weine sind vielschichtig und ausgewogen gehaltvoll.*

2011	Dicker Franz - Jubiläumswein Blaufränkisch „Großes Gewächs“ VDP.Große Lage	0,75 l	46,00
------	--	--------	-------

Schlossgut Ebringen
Ebringen, Markgräflerland

*Andreas Engelmann bringt hier hervorragende Weine mit französischem Charakter und dennoch badischer Einzigartigkeit ans Licht.
Die Weine bestechen mit Charakter und Fülle, bei ausgewogener Säure.*

2018	Chasselas „S“ Qualitätswein trocken	0,75 l	34,00
2019	Weißer Burgunder „S“ Qualitätswein trocken	0,75 l	36,00
2019	Grauer Burgunder „S“ Qualitätswein trocken	0,75 l	36,00
2019	Sauvignon Blanc „S“ Qualitätswein trocken	0,75 l	38,00
2017	Sauvignon Blanc „Klämle“ Qualitätswein trocken	1,5 l	74,00
2017	Pinot Noir „S“ Qualitätswein trocken	0,75 l	38,00

Andreas Engelmanns‘ besondere Empfehlung

2019	Chardonnay „Schädler“ Lagenwein Qualitätswein trocken	0,75 l	44,00
2016	Pinot Noir „Leinele“ Lagenwein Qualitätswein trocken	1,5 l	94,00
2015	Pinot Noir „Biegarten“ Lagenwein Qualitätswein trocken	0,75 l	54,00
2016	Pinot Noir „Biegarten“ Lagenwein Qualitätswein trocken	1,5 l	89,00

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

Weingut Leonhard Linsenmeier
Ebringen, Markgräfler Land
kontrolliert ökologischer Weinbau

*Hier wird BIO ganz großgeschrieben, seit 30 Jahren
wird aus Pilzresistenten Reben Wein erzeugt,
welcher sehr langsam reift und angenehm unkompliziert zu trinken ist.*

2017 *Regent* 0,75 l 34,00
 Kabinett, trocken

Weingut Dr. Schneider
Müllheim-ZunZingen, Markgräflerland

*Die Familie Schneider übernahm 1995 das Weingut und baut seitdem auf rund
12 Hektar Rebfläche Charaktervolle
und dennoch unkomplizierte Weine mit spannender Tiefe aus.*

2019 *Grauer Burgunder* 0,75 l 28,00
 Qualitätswein trocken

2019 *Grauer Burgunder „rote Kapsel“* 0,75 l 32,00
 Qualitätswein trocken

2019 *Auggener Letten* 0,75 l 36,00
 *Weißer Burgunder*
 Qualitätswein trocken

2015 *Badenweiler Römerberg* 0,75 l 42,00
 *Spätburgunder Rotwein*
 Qualitätswein trocken

Weingut Heinemann **Scherzingen, Markgräfler Land**

Die Familie Heinemann betreibt seit mittlerweile 465 Jahren Weinbau im Markgräfler Land. Über die Jahrhunderte haben sich die Weine zu den besten Vertretern Ihrer Art entwickelt und mit der nächsten Generation, welche jüngst im Weingut eingestiegen ist, sind die Weine nochmals filigraner geworden. Die Weine sind sehr ausgewogen, mit guter Mineralität und Kraft.

2021	<i>Weißer Burgunder Kabinett trocken</i>	0,75 l	32,00
2018	<i>Chardonnay „Alte Reben“ Kabinett trocken</i>	0,5 l	28,00
2021	<i>Grauer Burgunder Kabinett trocken</i>	0,75 l	32,00
2021	<i>Sauvignon Blanc Kabinett trocken</i>	0,5 l	28,00
2019	<i>Scherzinger Batzenberg Blauer Spätburgunder „Alte Reben“ Qualitätswein trocken</i>	0,375 l	21,00
2018	<i>Scherzinger Batzenberg Cabernet Sauvignon & Merlot „S“ (Jahrgang 2017) Qualitätswein trocken</i>	0,75 l 0,5l	36,00 28,00

Lothar Heinemanns‘ besondere Empfehlung

2016	<i>Scherzinger Batzenberg Blauer Spätburgunder Selection „SR“ Reserve Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	69,00
2017	<i>Scherzinger Batzenberg Chardonnay „SL“ Alte Rebe Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	68,00
2020	<i>Scherzinger Batzenberg – limitierte Abfüllung Weißer Burgunder „SL“ Alte Rebe Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	72,00

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

Weingut Martin Waßmer
Bad Krozingen – Schlatt, Markgräflerland

Martin Waßmer betreibt seit 24 Jahren badischen Weinbau mit burgundischer Ausrichtung. Die Weine sind kräftig, gehaltvoll und mit einer vom Boden geprägten Mineralität und ausgewogenem Säurespiel.

2021	Grauburgunder Qualitätswein trocken	0,75 l	32,00
2019	Schlatter Maltesergarten Weißburgunder „SW“ Qualitätswein trocken	0,75 l	42,00
2018	Grauburgunder „SW“ Qualitätswein trocken	1,5 l	92,00
2019	Chardonnay „SW“ Qualitätswein trocken	0,75 l 0,375 l	44,00 26,00

Martin Waßmers‘ besondere Empfehlung

2018	Auggener Letten – limitierte Abfüllung Grauer Burgunder „GC“ Qualitätswein trocken	0,75 l	69,00
2015	Schlatter Maltesergarten – limitierte Abfüllung Pinot Noir „GC“ Qualitätswein trocken	0,75 l 0,375 l	79,00 47,00
2016	Dottinger Castelberg – limitierte Abfüllung Pinot Noir „GC“ Qualitätswein trocken	0,75 l (Jahrgang 2015) 0,375 l	92,00 54,00
2018	Calmo Cab. Sauvignon, Merlot, St.Laurent Qualitätswein trocken	0,75 l (Jahrgang 2019) 0,375 l	39,00 29,00
2015	Ehrenstetter Oelberg CHAPELLE Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot, Cab. Sauvignon Qualitätswein trocken	0,375 l	49,00

Weingut Fritz Waßmer
Bad Krozingen – Schlatt, Markgräflerland



*Das Weingut wurde 1998 durch Fritz Waßmer gegründet.
Im Weingut entstehen eigenständige, finessenreiche und tiefgründige Weine.*

2021	<i>Auxerrois</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	34,00
2021	<i>Sauvignon Blanc</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	36,00
2020	<i>Gewürztraminer</i> <i>Qualitätswein</i>	0,75 l	32,00
2018	„Cuvée Felix“  <i>Cabernet Franc, Merlot</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	64,00
2015	<i>Spätburgunder „CCL“</i>  <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	89,00
2012	<i>Weißer Burgunder</i> <i>Auslese</i>	0,375 l	38,00
2011	<i>Spätburgunder Weißherbst</i> <i>Auslese</i>	0,375 l	42,00

Weingut Zähringer
Heitersheim, Markgräflerland
kontrolliert ökologischer Weinbau

*Das Weingut Zähringer war 1987 eines der Ersten Weingüter in Baden, welche
komplett auf Bioanbau setzten – und dies heute noch tun.*






Die Weine haben eine straffe Mineralität bei moderatem Alkoholgehalt

2019	<i>Chardonnay „SZ“</i>  <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	42,00
2018	„Zähringer Löwe“  <i>Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	59,00

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←



Weingut Gebrüder Mathis
Kalkbödele
Merdingen, Tuniberg

*Die filigranen Weine sind geprägt vom Einfluss Ihrer Lehrmeister, inspiriert von Reisen nach Frankreich und verwurzelt mit der Heimat. Kein Schnickschnack, keine Additive, nur gewachsener Wein von gesunden Reben und Böden.
Die Weine sind Sortentypisch und elegant, mit angenehmer Säure.*

2021	Auxerrois „Tuniberg“  Qualitätswein trocken	0,75 l	34,00
2021	Weißer Burgunder „Kalkbödele“ Qualitätswein trocken	0,75 l	32,00
2021	Weißer Burgunder „Tuniberg“  Qualitätswein trocken	0,75 l	36,00
2020	Spätburgunder „Tuniberg“  Qualitätswein trocken	0,75 l	38,00
2020	Spätburgunder „Rosenloch“  Qualitätswein trocken	0,75 l	68,00
2019	„Cuvée Paul“  Cuvée aus Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken	0,75 l	39,00

Weingut Kublin
Königschaffhausen-Endingen, Kaiserstuhl

Die Familie Kublin arbeitet als kleiner Familienbetrieb tolle Vertreter der badischen Rebsorten heraus, welche frisch und unkompliziert zu trinken sind.

2019	Chardonnay „SK“  Qualitätswein trocken	0,75 l	38,00
2016	Königschaffhauser Reute  Spätburgunder „Alte Reben“ Qualitätswein trocken	0,75 l	39,00

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

Weingut Stigler
Ihringen, Kaiserstuhl

*Seit mehr als 3 Jahrzehnten ist das, in 4. Generation, Familiengeführte Weingut bereits Mitglied im VDP. Heute besitzt das Weingut rund 12 Hektar Reben.
Die Lagen reichen vom Kaiserstuhl bis hin zum Freiburger Schlossberg.
Die Weine reichen von klassisch elegant bis jugendlich verspielt
und sind moderat im Alkohol.*

2019	<i>Ihringer Winklerberg Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken VDP.Erste Lage</i>	0,75 l	36,00
2021	<i>Weißburgunder & Chardonnay Qualitätswein trocken VDP.Gutswein</i>	0,75 l	34,00
		0,375l	24,00
2020	<i>Ihringer Winklerberg Chardonnay „Kammer 1G“ Qualitätswein trocken VDP.Erste Lage</i>	0,75 l	39,00
2020	<i>Freiburger Schlossberg Weißburgunder „Kammer 1G“ Qualitätswein trocken VDP.Erste Lage</i>	0,75 l	39,00
2017	<i>Pinot Noir QbA trocken VDP.Gutswein</i>	0,75 l	36,00
		(Jahrgang 2015)	0,375l 24,00



Maximilian Stiglers‘ besondere Empfehlung

1999	<i>Ihringer Winklerberg Riesling „F2“ Kabinett trocken</i>	0,375 l	38,00
2019	<i>Freiburger Schlossberg Chardonnay „Großes Gewächs“ Qualitätswein trocken VDP.Große Lage</i>	0,75 l	69,00

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

Weinhaus Bettina Schumann
Bahlingen, Kaiserstuhl

Weder gebürtig noch mit einem familiären Hintergrund im Weinbau, wird hier seit 2015 Wein aus handverlesenen Rebstücken befreundeter Winzer gemacht. „Bettina Schumanns Weine sind eigenständig, mit Charakter, kernig, mit Herz“

2021	<i>Badisch Rotgold</i> <i>Qualitätswein feinfruchtig</i>	0,75 l	29,00
2019	 <i>Grauer Spätburgunder „Famose Schose à la pink“</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	32,00
2017	 <i>Blauer Spätburgunder „Bagalut“</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	36,00

Weingut Norbert Helde
Sasbach-Jechtingen, Kaiserstuhl
kontrolliert ökologischer Weinbau

„Nachhaltiger Bio-Weingenuss ohne Reue“.

So versteht sich Winzer Norbert Helde, der klare und teils gehaltvolle Weine ohne jegliche Verwendung von Zusatzstoffen in seinem kleinen Weingut im Kaiserstuhl erzeugt.

2020	<i>Jechtinger Hochberg</i> <i>Weißer Spätburgunder „handsortiert“</i> <i>Kabinett trocken</i>	0,75 l	34,00
2020	<i>Jechtinger Steingrube</i> <i>Weißburgunder „handsortiert“</i> <i>Spätlese trocken</i>	0,75 l	38,00
2021	<i>Jechtinger Steingrube</i> <i>Chardonnay „handsortiert“</i> <i>Spätlese trocken</i>	0,75 l	40,00
2018	<i>Jechtinger Eichert</i> <i>Spätburgunder Rotwein „PUR“</i> <i>Qualitätswein trocken</i>	0,75 l	56,00
2016	<i>Jechtinger Eichert</i> <i>Spätburgunder Rotwein „handsortiert“</i> <i>Spätlese trocken</i>	0,75 l	42,00

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

Weine aus anderen deutschen Anbaugebieten

Rheingau

Weingut Künstler, Hochheim am Main

2020	<i>Hochheimer Stielweg</i>	0,75 l	40,00
	<i>Riesling „Alte Rebe“</i>	0,375 l	24,00
	<i>QbA trocken</i>		
	<i>VDP.Erste Lage</i>		

Weingut Georg Breuer, Rüdesheim am Rhein

2019	<i>Riesling „Terra Montosa“</i>	0,75 l	36,00
	<i>QbA trocken</i>		
2019	<i>Riesling „Estate Rüdesheim“</i>	0,375 l	22,00
	<i>QbA trocken</i>		

Rheinhessen

Weingut BattenfeldSpanier & Kühling-Gillot, Bodenheim

kontrolliert ökologischer Weinbau

2016	<i>Riesling „Reserve - Alte Reben“</i>	0,75 l	42,00
	<i>QbA trocken, VDP.Gutswein</i>		

Mosel



Weingut Markus Molitor, Bernkastel-Wehen

2010	<i>Niedermenning Herrenberg</i>	0,75 l	74,00
	<i>Riesling**</i>		
	<i>Auslese trocken</i>		

Pfalz

Weingut von Winning, Deidesheim

kontrolliert ökologischer Weinbau

2019	<i>Sauvignon Blanc I</i>	0,75 l	44,00
	<i>QbA trocken</i>		
	<i>VDP.Gutswein</i>		
2019	<i>Deideheimer Mäushöhle</i>	0,75 l	42,00
	<i>Riesling</i>		
	<i>QbA trocken</i>		
	<i>VDP.Erste Lage</i>		
2014	<i>Pinot Noir „Royal“</i>	0,75 l	48,00
	<i>QbA trocken</i>		
	<i>VDP.Gutswein</i>		





Weingut Georg Mosbacher, Forst

2021	<i>Forster Elster</i>	0,75 l	36,00
	<i>Riesling</i>	(Jahrgang 2020)	0,375 l 24,00
	<i>QbA trocken</i>		
	<i>VDP.Erste Lage</i>		
2021	<i>Deidesheimer Herrgottsacker</i>	0,75 l	39,00
	<i>Riesling</i>		
	<i>QbA trocken</i>		
	<i>VDP.Erste Lage</i>		
2020	<i>Forster Ungeheuer</i>	0,75 l	72,00
	<i>Riesling „Großes Gewächs“</i>		
	<i>trocken</i>		
	<i>VDP.Große Lage</i>		
2020	<i>Wachenheimer Gerümpel</i>	0,75 l	42,00
	<i>Riesling</i>		
	<i>QbA trocken</i>		
	<i>VDP.Erste Lage</i>		
2020	<i>Sauvignon Blanc „Fumé“</i>	0,75 l	46,00
	<i>QbA trocken</i>		
	<i>VDP.Gutswein</i>		


→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

Ahr

Weingut Meier-Nükel, Dernau


2018	 Spätburgunder „Blauschiefer“ QbA trocken VDP.Ortswein	0,75 l	52,00
2018	 Neuenahrer Sonnenberg Spätburgunder „Großes Gewächs“ QbA trocken VDP.Große Lage	0,75 l	94,00
2016	 Walporzheimer Kräuterberg Spätburgunder „Großes Gewächs“ QbA trocken VDP.Große Lage	0,75 l	149,00
2001	 Dernauer Pfarrwingert Frühburgunder Auslese trocken	0,75 l	119,00

Weine aus aller Welt

2016	Riesling X Sylvaner Domaine de Beudon AOC Wallis Wallis, Schweiz	0,75 l	69,00
2014	 Crianza Cabernet Sauvignon Rioja Alta, Spanien	0,75 l	46,00

Weine aus Frankreich

Burgund rot


2017  *Hospices de Nuits* 0,75 l 179,00
„Cuvée Grangier“
Nuits-Saint-George Versteigerungswein
Domaine Albert Ponelle
AOP Bourgogne
Côtes de Nuits

Elsass

2017 *Riesling* 0,75 l 49,00
„Reserve“
Maison Trimbach
Elsass


2012 *Gewürztraminer* 0,75 l 74,00
„Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre“
Maison Trimbach
Elsass

Bordeaux weiß

2019  *Le Petit Haut Lafitte Blanc* 0,75 l 84,00
3. Wein Ch. Smith Haut Lafitte
AOP Pessac-Leognan

2008  *Château Malartic Lagravier Blanc* 0,75 l 129,00
Grand Cru Classe
Pessac-Leognan


2019  *Château Malartic Lagravier Blanc* 0,75 l 119,00
Grand Cru Classe
Pessac-Leognan

2019  *Le Comte de Malartic Blanc* 0,75 l 79,00
2. Wein Château Malartic Lagravier
Pessac-Leognan

2015  *Château Bouscaut Blanc* 0,75 l 109,00
Grand Cru Classe
Pessac-Leognan


→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

Bordeaux rot

2016  *Château Prieuré Sainte-Anne* 0,75 l 79,00
Grand Vin de Bordeaux
Côtes de Bordeaux

2013  *Château Pontac Lynch* 0,75 l 89,00
Grand Vin de Bordeaux Jahrgang 2014 0,375l 59,00
Margaux

2006  *Château Cantenac Brown* 0,75 l 139,00
3ème Grand Cru Classé
Margaux

1962  <i>Château La Gaffelière-Naudes</i> 0,75 l 479,00 <i>1^{er} Grand Cru Classé</i> <i>Saint-Emilion</i>
--

1992  *Château Léoville Barton* 0,75 l 169,00
1^{er} Grand Cru Classé
Saint-Julien

2003  *Château Branaire-Ducru* 0,75 l 149,00
1^{er} Grand Cru Classé
Saint-Julien

Weine aus Italien

2016	„Moränenschotter Sand“ Vernatsch Azienda Agricola Werner Seppi Kaltern, Alto Adige	0,75 l 49,00
2020	Chianti Classico  Castellare Chianti DOCG trocken	0,75 l 42,00 0,375 l 26,00
2018	Masetto Due  Endrizzi Trentino IGT trocken	0,75 l 54,00
2019	Rosso di Montalcino „Sogni e Follia“  Podere Le Ripi Montalcino DOC trocken Toscana	0,75 l 54,00
2017	„Rocca di Frassinello“  Rocca di Frassinello Maremma Toscana DOC trocken Toscana	1,5 l 119,00
2015	Langhe Nebbiolo  Azienda Agricola Valter Bera Barbaresco, Piemont	0,75 l 68,00

Champagner & Crémant

Ruinart Rosé	0,75 l 119,00
Heidsieck Monopole blu top	0,75 l 69,00
Crémant de Luxembourg	0,375 l 34,00

Deutscher Winzersekt

2018	<i>Riesling Sekt Sekt brut Weingut Otto und Martin Frey, Denzlingen, Breisgau</i>	0,75l	36,00
2019	<i>Pinot Blanc Sekt b.A. brut Weingut Kalkbödele, Merdingen, Tuniberg</i>	0,75l	38,00
2019	<i>Weisser Burgunder Sekt brut Weingut Heinemann, Scherzingen</i>	0,75l	36,00
2016	<i>Weißer Gutedel Sekt Sekt b.A. brut nature Weingut Heinemann, Scherzingen</i>	0,75l	38,00
2019	<i>Sauvignon Blanc & Chardonnay Sekt b.A. brut nature Weingut Heinemann, Scherzingen</i>	0,75l	38,00
2017	<i>Crémant Pinot Noir Rosé Sekt brut Schlossgut Ebringen, Ebringen</i>	0,75l	38,00
2017	<i>Pinot Rosé Sekt brut Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt</i>	0,75l	38,00
2015	<i>Pinot & Chardonnay Sekt brut Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt</i>	0,75l	38,00
2020	<i>Muskateller "petit grains" Naturtrüb und natursüß Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt</i>	0,75l	38,00
2018	<i>Cuvée blanc Sekt b.A. brut Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt</i>	0,375l	26,00
2018	<i>Pinot Rosé Sekt b.A. brut Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt</i>	0,375l	26,00

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €7,00 / Glas ←

Aperitif

<i>Kalte Ente (trockener Weißwein mit Zitrone und Sekt)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>8,90</i>
<i>Alkoholfreier Secco</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50</i>
<i>Champagner Heidsieck Monopole blue, brut</i>	<i>0,1 l</i>	<i>12,00</i>
<i>Pinot Cuvée Sekt, brut, Weingut Frey</i>	<i>0,1 l</i>	<i>8,50</i>
<i>Riesling Sekt, brut, Weingut Frey</i>	<i>0,1 l</i>	<i>8,50</i>
<i>- mit hausgemachtem Holunderblütensirup</i>		<i>8,90</i>
<i>- mit Creme de Cassis</i>		<i>8,90</i>
<i>- mit Pfirsichlikör</i>		<i>8,90</i>
<i>Aperol Spritz / Aperol 36</i>	<i>0,2 l</i>	<i>9,50</i>
<i>Campari</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,90</i>
<i>- mit Soda</i>		<i>6,90</i>
<i>- mit Orangensaft</i>		<i>7,90</i>
<i>Cynar</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,90</i>
<i>- mit Soda</i>		<i>6,90</i>
<i>- mit Orangensaft</i>		<i>7,90</i>
<i>Martini</i>	<i>5 cl</i>	
<i>- bianco; trocken oder rosso</i>		<i>6,90</i>
<i>Sherry</i>	<i>5 cl</i>	
<i>- dry oder medium dry</i>		<i>6,90</i>
<i>Portwein</i>	<i>5 cl</i>	
<i>- weiß oder rot</i>		<i>6,90</i>
<i>Gordons Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,90</i>
<i>- mit Schweppes Tonic Water</i>		<i>9,50</i>
<i>- mit Schweppes Ginger Ale</i>		<i>9,50</i>
<i>Pernod</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,90</i>

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €6,00 / Glas ←

Alkoholfreie Getränke

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,80</i>
<i>Traubensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Apfelsaftschorle / Orangensaftschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Apfelsaftschorle / Orangensaftschorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>7,50</i>
<i>Johannisbeersaftschorle / Traubensaftschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50</i>
<i>Johannisbeersaftschorle / Traubensaftschorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>9,50</i>
<i>Coca Cola / Mezzo Mix / Fanta / Coca Cola light</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Bad Dürrheimer Mineralwasser classic</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,90</i>
<i>Bad Dürrheimer Mineralwasser classic / medium / still</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,90</i>
<i>Bad Dürrheimer Mineralwasser classic / medium / still</i>	<i>0,75 l</i>	<i>6,90</i>
<i>San Pellegrino / Aqua Panna</i>	<i>1,0 l</i>	<i>8,90</i>

→ Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zu Ihrem Menü, €6,00 / Glas ←

Biere

<i>Radler</i>	<i>0,4l</i>	<i>5,50</i>
<i>Radler alkoholfrei</i>	<i>0,4l</i>	<i>5,50</i>
<i>Hieronymus „unfiltriert, naturtrüb“</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,80</i>
<i>Rothaus „Tannenzäpfle“</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,80</i>
<i>Jever Alkoholfreies Pils</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,80</i>
<i>Maisel's Weisse, Kristall.- oder Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,80</i>
<i>Erdinger Alkoholfreies Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,80</i>

Warme Getränke

<i>Espresso</i>	<i>3,50</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>3,80</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>4,80</i>
<i>Kaffee crème</i>	<i>3,80</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4,20</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4,70</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>4,20</i>