

*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 20.30 Uhr entgegen.*

## ***Rebstock Menü***

*Amuse Bouche surprise*

\*\*\*

*Salat vom Markgräfler Stangenspargel  
mit Kräutervinaigrette, hausgeräuchertem Wildlachs und Frühlingssalaten*

*2017 Riesling „Nackenheim“*

*Weingut Kühling-Gillot  
Rheinhessen*

\*\*\*

*Soufleè von Steinbutt und Jakobsmuschel  
mit frischen Erbsen und Hummernudel*

*2018 Sauvignon Blanc*

*„SW“ Magnum  
Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen*

\*\*\*

*Kalbsfilet mit Petersilienknusper  
Spinatcannelloni  
und Trüffeljus*

*2019 blauer Spätburgunder*

*„Achtkant“  
Weinhaus Bettina Schumann*

\*\*\*

*Rhabarbertarte mit Mandeln  
und Vanille-Himbeer-Eis*

*2022 Gewürztraminer*

*Weingut Kublin*

\*\*\*

*Petit Fours*

*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*

## ***Vorspeisen / Suppe***

<b><i>Salat vom Markgräfler Stangenspargel</i></b>	€16,50
<i>mit Kräutervinaigrette und Frühlingssalaten</i>	
<i>-zusätzlich mit hausgeräuchertem Wildlachs</i>	€22,50
<i>-zusätzlich mit geräuchertem Schinken</i>	€19,50
<b><i>Tatar vom Bio-Weiderind</i></b>	€28,00
<i>mit eingelegtem Gemüse und Senfeis</i>	
<b><i>Hausgemachte Gänseleberterrinen mit Portwein mariniert</i></b>	€32,00
<i>Walnuss und Brioche</i>	

## ***Suppen / Zwischengerichte***

<b><i>Fischsuppe „nach Art der Bouillabaise“</i></b>	€18,50
<i>-als kleine Portion-</i>	€16,50
<b><i>Froschschenkel „provanceles“</i></b>	€36,00
<i>-als kleine Portion-</i>	€26,00

## ***Frischer Markgräfler Stangenspargel von Martin Waßmer, Bad Krozingen***

<b><i>Bund Stangenspargel</i></b>	€32,00
<i>mit Kratzete oder kleinen Kartoffeln</i>	
<i>und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter</i>	
<b><i>zusätzliche Beilagen zum Spargel</i></b>	
<i>1 Stück Wiener Kalbschnitzel</i>	€10,00
<i>Kleiner Teller roher und gekochter Schinken</i>	€10,00
<i>1 Stück gebratenem Heilbutt</i>	€12,00

## ***Fisch***

<b><i>Lachssoufflé „Auberge de l'Ille“</i></b>	<b>€30,00</b>
<i>mit Blattspinat und Reis</i>	
<i>-als kleine Portion-</i>	<b>€28,00</b>
<b><i>Ganze bretonische Seezunge</i></b>	<b>€48,00</b>
<i>mit konfierten Kirschtomaten, Bouillabaise Tortellini</i>	
<i>allerlei Meeresfrüchte und Safran Beurre Blanc</i>	
<i>Seezunge auf 2 Teller pro Person</i>	<b>€28,00</b>

## ***Fleisch***

<b><i>Sautee von der Taubenbrust</i></b>	
<i>Cassis-Senfjus und geschmelzte Bubespitze</i>	<b>€28,00</b>
<b><i>kleines Tournedo „Rossini“</i></b>	
<i>mit gebratener Gänseleber, Trüffeljus, geschmortem Lauch</i>	
<i>und gebackenen Markklöschen</i>	<b>€44,00</b>
<b><i>Filet vom Bio Kalb mit Petersilienknusper</i></b>	
<i>und Spinatcanneloni</i>	<b>€39,00</b>

## ***Dessert***

<b><i>Hausgemachtes Himbeer Sorbet</i></b>	<b>€12,50</b>
<i>mit Champagnerschaum und frischen Himbeeren</i>	
<b><i>Rhabarbertarte mit Mandeln und Vanille-Himbeer-Eis</i></b>	<b>€14,50</b>
<b><i>Granitée von Campari und Exoticsorbet</i></b>	<b>€8,50</b>
<b><i>Geeistes von Karamell, Schokolade und Mohn</i></b>	<b>€14,50</b>
<b><i>Parfait von hauseigenem Holunder und weißer Schokolade</i></b>	<b>€15,50</b>
<i>mit Beerensorbet</i>	