

## GENIESSEN SIE UNSERE „REBSTOCK-KÜCHE“

### Aperitif

**Glas Pinot Blanc Sekt trocken** Weingut Bimmerle € 6.00  
**CRODINO –alkoholfrei-** mit Tonic-Water  
aufgefüllt und Minzblatt € 6.00

### Ein „WEINERLEBNIS“ von...

**Siebert Bimmerle Renchen-Erlach .....**  
2020 Sauvignon Blanc trocken 0.25 L Viertel € 9,00  
... aus der **0.75 L Flasche für Sie ausgeschenkt**

### Frühlings - Menu

#### **Gebratene Entenstopfleber**

auf Apfel an Cassis-Balsamico-Glace an kleinem Salatbukett <sup>F, K, H, O</sup>  
(als á la carté Portion € 15.50)

\*\*\*

#### **Kalbsrückenscheiben gebraten**

feines Morchelrahmsöble , Frühlingsgemüse <sup>A, F, J</sup>  
kleine Semmelknödel

\*\*\*

#### **Unser lauwarmes Zartbitter-Schokoladenküchlein**

Feines Vanilleeis Fruchtmark , Frühlings-Erdbeeren <sup>A, F, J</sup>

**39,50 €**

**Hausgemachte Asiatische Strudelröllchen** (vegetarisch) Sweet-Chili-Dipsöble <sup>A, E, J, G</sup>

Frühlingsalatbukett ( 2 Stück ) 12,50 € ( Als Hauptgericht € 16,50 )

#### **Carpaccio vom Angus-Rinderfilet Oliven-Trüffelöl <sup>F</sup>**

Gehobelter Parmesan 15.50 €

„**GAMBA AL OLIO**“ - kleine Gambas „**Mallorquinische Art**“ in heißem Olivenöl <sup>C, O, A</sup>  
mit Knoblauch, Basilikum, frisches Steinofenbaguette 12.90 €

„**Rebstok`s Gambasalat**“ gebratene Seawater Garnelen, bunter Salat <sup>C, F, K, O</sup>

Im Kräuterdressing 17.90 € (Als Hauptgericht € 25.90)

**Unsere bunte knackige Salate in feinem Hausdressing** 6.90 €

-auch als Beilage möglich- <sup>A, F, K, O</sup>

**Frühlingskraftbrühe <sup>E, J, A, F</sup>** – klare Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Frühlingsgemüse Markklößchen

6.90 €

**Unser Badisches Weidelammhäxle** geschmort mit mildem Knoblauch, Kräuter, <sup>A, E, F, J, O</sup>

Semmelknödel **o d e r** Hausgemachte Spätzle 20.90 €

„**REBSTOCK-WIRT`S**“ **Geschmorte Rindsroulade von der Ochsenkeule**

mit Zwiebelchen, Gürkle und Speck, Bühlertäler Spätburgundersöble <sup>A, D, E, F, J, O</sup>

hausgemachte Semmelknödel **o d e r** Hausgemachte Spätzle 19.90 €

**Zartes Kalbsrückensteak** in unserem Morchelrahmsöble, kleines Frühlingsgemüse , <sup>A, F, J</sup>

hausgemachte Spätzle 27.90 €

Fragen Sie nach.....

**Unserem „ Tagesfisch „** mit Kräutern und Tomaten gebraten , Rieslingschaumsöble, <sup>A, F, J, O</sup>

feine Nüdele 26,90 € **kl. Portion 23,90 €**

**Premium-Angus-Rumpsteak** fein marmoriert und sehr zart durch Getreidefütterung <sup>F,0</sup>  
**Cognac-Pfeffersöble o d e r hausgemachte Kräuterbutter Pommes frites** 220 GR. € 27.90  
Dazu auf Wunsch ein kleiner Beilagen-Salat € 3.50

**Zartes Steak vom jungen Landschweinerücken** 220 GR. <sup>F,0</sup>  
hausgemachte Kräuterbutter  
kleiner Salat Pommes frites € 19.50 €

### „Ganz fein, ganz vegetarisch“

Feine rahmige Parmesan-Nüdele mit Frühlingsgemüse <sup>A,J,F</sup>  
gebratene Kräutersaitlingen € 18.50 € -kleine Portion € 16.50-

## FÜR UNSERES KLEINEN GÄSTE

„Kinderteller“ Paniertes kleines Schnitzel mit Pommes frites <sup>J,F</sup> 9.80 €

## Nach wie vor bieten wir Ihnen Sonntag Mittag zwei Gerichte zur Abholung!

### Zum Schluss, noch einen süßen Genuss.....

- \*\* „TARTUFO“ <sup>A,J,F</sup> feines Italienisches Eisparfait mit Amaretto 7.00 €
- \*\* Espresso heiß kalt <sup>A,J,F,P</sup> - Vanilleeis mit einem Espresso aufgefüllt 5,00 €
- \*\* Gemischtes Eis <sup>A,J,F,P</sup> - Vanille Schokolade Erdbeere und Sahne 6.00 €

### Das lauwarmer Schwarzwälder Schokoladenkuchlein

Feines Vanilleeis mit Fruchtmark Frühlings-Erdbeeren und Sahne <sup>A,J,F</sup> € 8.50

Himbeer-Sorbet im Glas mit „Lörch`s“ Himbeergeist aufgefüllt <sup>P</sup> 7.00 €

### Für die „kleine Lust“ auf was Süßes...

Crème Brûlée – feine Vanillecrème mit braunem Zucker karamellisiert <sup>J,F</sup> 5.00 €

## Unsere kleine Gerichte & Vesper.....

Schwarzwälder Schinken dünn geschnitten Bauernbrot <sup>D</sup>  
mit Gürkchen garniert € 12.50

Feiner Badischer Wurstsalat Gurke Zwiebeln Bauernbrot <sup>D,K</sup> € 10.50

Zwei dünne panierte Schnitzel vom Landschweinerücken feine Jus Bauernbrot <sup>A,J,E</sup> € 16.50  
Auf Wunsch ein Portion Pommes frites <sup>A</sup> 3,50 €

Liebe Gäste, wir nehmen jegliche Allergien oder Unverträglichkeiten Ihrerseits sehr ernst.

Bitte teilen Sie uns diese bei der Bestellung mit.

<sup>A</sup>Getreideprodukte (Gluten) <sup>B</sup>Fisch <sup>C</sup>Krebstiere; <sup>D</sup>Schwefeldioxide/Sulfite; <sup>E</sup>Sellerie; <sup>F</sup>Milch / Laktose; <sup>G</sup>Sesamsamen; <sup>H</sup>Nüsse;  
<sup>I</sup>Eier; <sup>J</sup>Lupinen; <sup>K</sup>Senf; <sup>L</sup>Soja; <sup>M</sup>Weichtiere; <sup>N</sup>Erdnüsse; <sup>O</sup>Knoblauch <sup>P</sup>Farbstoffe

\*\*\*\*\*Immer Mittwoch's ist Steakabend im Rebstock „all inclusive“  
im Steakpreis alle Beilagen inklusive „ ohne Aufpreis“ !!

IMMER FREITAGS MITTAGS „TAGESGERICHT“ € 15.50 mit Suppe oder Salat vorweg !

