



Aperitif

Erfrischende „Rebstock-Schorle“ Limettensaft/ Limetten/ Sekt/ mit Tonic-Water aufgefüllt und Minzeblättchen € 7.50

Glas Pinot Blanc Sekt trocken Weingut Bimmerle € 6.00

CRODINO –alkoholfrei- mit Tonic-Water aufgefüllt und Minzblatt € 6.50

Alkoholfreier CAMPARI mit kühlem Orangensaft und Eiswürfel € 5.50

Unser WEINERLEBNIS des Sommers aus dem Hause Siegbert Bimmerle Renchen-Erlach

2019 Sauvignon Blanc trocken 0.1 L Glas € 4.50
-0.75 L Flasche € 30.00-

.....und vom Weingut Schloß Ortenberg

Ortenberg / Offenburg Rosé trocken 0.1 L Glas € 4.00

Chardonnay trocken „Hausedition“ 0.1L Glas € 4.00

Alle aus der 0.75 L Flasche für Sie ausgeschenkt

„CARPACCIO“ vom Angus-Rücken / feines Olivenöl / Basilikum-Pesto / Parmesan € 14.90

Asiatisches Strudelröllchen hausgemacht (2 Stück) Sweet Chili Dipsoße
kleines Frühlingsalatbukett 12,50 € ^{J,A,P,12,L,6,5,1} - **Als Hauptgericht 15,50 €**

„REBSTOCK'S-GAMBASALAT“ gebratene Seawater-Gambas / buntes Salatbukett /
Mediterranes Gemüse /Basilikum-Pesto € 17.50
Als Hauptgericht größere Portion € 23.00

Bunter Salat in feinem Hausdressing -auch als Beilage möglich- € 6.50

Badische Kraftbrühe / gefüllte Pfannkuchen-Strudel / Gemüsejulienne € 6.50

Unser zart geschmortes Weidelammhäxle, milder Knoblauch, Kräuter,
hausgemachte Spätzle ^{A,F,I} 19,90€

Gebratene Maispouardenbrust im Nudelnest an Morchelrahmsmoße € 19.90

Unser frisch gebratener Tagesfisch , Rieslingschaumsoße, mediterranes Sommergemüse
feine Nüdele 26.00 € **kl. Portion 23.00 €** _F

Zartes Landschweinrückensteak mit buntem Pfeffer, Kräuterbutter,
kleinem Salat **o d e r** Pommes frites € 18.00

Unser Premium Angus Rumpsteak (220 GR.) fein marmoriert mit hausgemachter Kräuterbutter
o d e r Cognac-Pfeffersöble und Pommes frites € 27.50 _F

„Ganz fein, ganz vegetarisch“

Feine Fettucine-Nüdelet frischen Rahmpilzen, Kräutern
und kleines Gemüse ^{P,A,F,J} 18,90€

FÜR UNSERES KLEINEN GÄSTE „Kinderteller“ Paniertes kleines Schnitzel mit Pommes frites € 9.80

„ENTEN-ZEIT“ im REBSTOCK !! ab SONNTAG, den 11. Oktober 2020

GANZ GEBRATENE ENTE FRISCH AUS DEM OFEN

IMMER SAMSTAG ABENDS UND SONNTAGS € 22.50 - auch zum Abholen auf Vorbestellung -



Das Rebstock Menü

Salatvariation

mit gebratenen Gambas

hausgemachtes Basilikum-Pesto ^D

Thai-Curry-Schaumsüppchen

mit einem Hauch von Ingwer und Kokos

-im Probiertässchen-

Kalbsfilet

in feiner Morchelrahmsoße

Bunte Gemüse und Kartoffelkrusteln

Unsere „kleine Schwarzwälder“ im Glas

feiner Bisquit /Sauerkirschen /Rahmeis

Eierlikör und Sahne

(Dessert à la carté 8.50 €)

Menüpreis 42.50 € (ohne Suppe 39.50 €)

Zum Schluss, noch einen süßen Genuss...

** Unser feines Zartbitterschokoladenküchlein lauwarm serviert, Fruchtmark ,
feines Vanilleeis ^F 8.00 €

** Feines „TARTUFO“ Italienisches Schokoladen-Eisparfait mit Amaretto 6,90 €

** Himbeer- und Mango-Sorbet im Glas mit Bimmerle Needle-Gin 7,50 €

** Espresso heiß kalt - Vanilleeis mit einem Espresso aufgefüllt ^{A,J,F,12,1} 5,00 €

**Gemischtes Gourmet-Eis Vanille/Schokolade/Erdbeere mit Sahne € 5.90

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

Bitte teilen Sie uns diese bei der Bestellung mit.

Gekennzeichnete Gerichte mit

für Zuhause zum Abholen.

^AGetreideprodukte (Gluten) ^BFisch ^CKrebstiere; ^DSchwefeldioxide/Sulfite; ^ESellerie; ^FMilch / Laktose; ^GSesamsamen; ^HNüsse;
^IEier; ^JLupinen; ^KSenf; ^LSoja; ^MWeichtiere; ^NErdnüsse

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag und Mittwoch 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Freitag Samstag und Sonntag 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr und

18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Montag und Donnerstag haben wir im Restaurant ganztägig Ruhetag

KÜCHENZEITEN 12.00 Uhr - 13.30 Uhr / 18.00 Uhr - 20.30 Uhr

Betriebsferien im RESTAURANT von Montag, den 28.09.2020 bis einschl. Freitag, den 09.10.2020

IMMER FREITAGS UNSER T A G E S G E R I C H T MIT SUPPE (SALAT) € 15.00