

# Rebstock-Menü

- Fisch -

## VORSPEISE

### GEBRATENER PULPO

nach galizischer Art mit Chorizo  
und hausgemachter Oliventapenade



## HAUPTGANG

### SAIBLINGSFILET MIT BÄRLAUCHKRUSTE

serviert mit grünem Spargel  
und neuen Kartoffeln



## DESSERT

### PISTAZIEN PANNA COTTA

mit marinierten Erdbeeren und  
hausgemachtem Honigkeks

69 €



## SUPPEN

Cremige Spargelsuppe	13
Finnische Lachssuppe mit Kartoffeln, Karotten, Lauch und Lachswürfeln	14

## VORSPEISEN

Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit Süß-Sauer Sauce	15
Rindertatar mit roten Zwiebeln und Wachtelei, dazu ein Salatbouquet	20
Gebratener Pulpo nach galizischer Art mit Chorizo und Oliventapenade	22

## SALATE

Kleiner Blatt- und Rohkostsalat mit Salatkernen	11
Kleiner gemischter Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse und eingelegten roten Zwiebeln, garniert mit rotem Pfeffer und Datteln	19
Spargelsalat aus grünem und weißem Spargel an Senf-Zitronen-Vinaigrette, garniert mit Kirschtomaten, eingelegten Radieschen und Gartenkresse	18



## HAUPTGÄNGE

### VOM KALB

Wiener Schnitzel mit hausgemachten Kartoffelsalat	33
Cordon bleu mit Gemüse der Saison und Pommes-frites	35
Zartes Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	33
Geschnetzelte Leber wahlweise sauer oder in Butter mit knusprigem Rösti	34
Riz Casimir - Kalbsgeschnetzeltes in Currysauce im Reisring, garniert mit frischen Früchten	34
Rebstockgeschnetzeltes Zarte Kalbsfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli in feiner Cognac-Rahmsauce, serviert mit knusprigem Rösti	33

### VOM RIND

Klassisches Filetgulasch „Stroganoff“ serviert mit hausgemachten Spätzle	40
Rosa gebratenes Filet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht, an Sauce Café de Paris, oder mit Sauce Bernaise, serviert mit Gemüse der Saison und Pommes-frites	47



## HAUPTGÄNGE

### FISCH

Saiblingfilet mit Bärlauchkruste serviert mit grünem Spargel und neuen Kartoffeln	39
Cremige Linguine an Parmesansauce und gegrillten Garnelen	34

### SPARGELZEIT

PORTION MARKGRÄFLER STANGENSPIRGEL serviert mit Drillingskartoffeln oder Kratzete, dazu hausgemachte Sauce Hollandaise oder Mayonnaise	32
--	----

#### *wahlweise mit ...*

- Schwarzwälder Rohschinken & gekochtem Schinken	+12
- paniertem Schnitzel vom Kalb	+15
- gebratenem Lachsfilet	+17
- Cordon Bleu vom Kalb	+22
- rosa gebratenem Rinderfilet vom Jungbullen	+29

### VEGETARISCHE GERICHTE

Linguine mit hausgemachten Bärlauchpesto, garniert mit geschmorten Kirschtomaten, gerösteten Pinienkerne und Parmesan	28
Hausgemachte Spätzle mit Appenzeller Käse und pochierter Weißweinbirne, garniert mit Mandelschmelz und Röstzwiebeln, serviert in einer Gusseisenpfanne	29



## Tradition im Rebstock

### MONTAG

Gegrilltes Lachsfilet (Label Rouge) mit Champagner-Sauce 29  
auf frischem Blattspinat, serviert mit Weißwein-Risotto

### DIENSTAG

Gegrillte Garnelen (400 g) mit Knoblauch, 32  
Olivenöl und Kräutern, serviert mit geröstetem Kartoffelbrot

### MITTWOCH

Geschmortes Kalbsgulasch mit hausgemachten Spätzle 29

### DONNERSTAG

Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat 25  
oder Pommes-frites

## Unsere Weinempfehlung

**2023 RIESLING Haltinger, trocken** - Haltinger Winzer eG, Haltingen  
Fruchtig mit einem Duft, der an Pfirsich und Aprikose erinnert. Saftiger, dichter Riesling-Typ mit Kraft und Eleganz, erfrischender Säure und spürbar dezenter Süße.

Glas 0,25 l 9

**2023 RIESLING Heinemann, Kalkstein** - Weingut Heinemann, Ehrenkirchen  
Eine intensive Aromatik von reifen Pfirsich, Zitronen und Holunderblüten. Verstärkt durch Mineralität und einer erfrischenden Säureader.

Flasche 0,75 l 35

*Fragen Sie auch nach unserer WEINKARTE.*

