



WILLKOMMEN

im Landgasthof Rebstock

Wir vom Landgasthof Rebstock heißen Sie in der ältesten Einkehrstätte Haltingens willkommen. An diesem Traditionshaus wurde bereits früher eine Schankwirtschaft betrieben, und seit 1840 trägt es den Namen Rebstock.

Heute laden wir Sie ein, unsere regionale, saisonale Küche zu entdecken und ausgewählte Weine aus der Umgebung zu genießen. Regionale Zutaten, frische Zubereitung und hausgemachte Qualität stehen bei uns im Mittelpunkt, und je nach Saison finden Sie wechselnde Gerichte auf unserer Karte.

Schön, dass Sie da sind.

Ihr REBSTOCK-Team



SUPPEN

Cremige Spargelsuppe mit frischem Spargel	13
Cremige Hummersuppe mit gegrilltem Garnelenspieß	15

VORSPEISEN

Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce oder Sojasauce	16
Carpaccio vom Rind mit Pecorino Romano, Pinienkernen und Kirschtomaten	19
Gebratener Pulpo nach galizischer Art mit Chorizo und Oliventapenade	23

SALATE

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



HAUPTGÄNGE

KALB

Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes-frites	34
Cordon bleu vom Kalb mit Gemüse der Saison, serviert mit Pommes-frites	36
Zartes Rahmschnitzel in feiner Rahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzle	34
Geschnetzelte Leber wahlweise sauer oder in Butter, serviert mit knusprigem Rösti	34
Riz Casimir - feines Kalbsgeschnetzelttes in Currysauce im Reisring, garniert mit frischen Früchten	35
Rebstockgeschnetzelttes Zarte Kalbsfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli in feiner Cognac-Rahmsauce, serviert mit knusprigem Rösti	34

RIND

Klassisches Filetgulasch „Stroganoff“ serviert mit hausgemachten Spätzle	40
Rosa gebratenes Rinderfilet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht, wahlweise an Sauce Café de Paris oder Sauce Bernaise, serviert mit Gemüse der Saison und Pommes-frites	49



HAUPTGÄNGE

SPARGEL

Portion Markgräfler Stangenspargel serviert mit Drillingskartoffeln oder Kratzete, dazu hausgemachte Sauce Hollandaise oder Mayonnaise wahlweise mit ...	32
- Schwarzwälder Rohschinken & gekochtem Schinken	+13
- paniertem Schnitzel vom Kalb	+15
- gebratenem Lachsfilet	+18
- Cordon Bleu vom Kalb	+24
- rosa gebratenem Rinderfilet vom Jungbullen	+32

FISCH

Gebratenes Doradenfilet auf gegrilltem grünem Spargel mit Sauce Mousseline, serviert mit Drillingskartoffeln	42
Linguine mit gegrillten Garnelen al ajillo - mit Knoblauch, Chilli und Zitrone	35

VEGETARISCHE GERICHTE

Linguine an cremiger Trüffelsauce, garniert mit gehobeltem Sommertrüffel und geriebenem Parmesan	34
Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln	28





UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Wein zum Spargel

2023 RIESLING HEINEMANN, trocken
Weingut Heinemann, Ehrenkirchen

Sehr fruchtig. Der Duft erinnert an Pfirsich und Aprikose.
Saftiger, dichter Riesling-Typ mit Kraft und Eleganz, erfrischender
Säure und spürbar dezenter Süße.

10 € | Glas 0,25 l

2022 LE BLANC VOM KALKSTEIN, trocken
Weingut am Schlipf - Schneider, Weil am Rhein
Cuvée aus Weißburgunder & Chardonnay

11 € | Glas 0,25 l

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

