



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 Pfifferlingsuppe mit frischen Pfifferlingen und Kräutern	14
--	----

VORSPEISEN

Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce	16
Frische Pfifferlinge, in Butter gebraten wahlweise mit Garnelen und Knoblauch	18 + 9
Gebratener Pulpo nach galizischer Art mit Chorizo und hausgemachter Oliventapenade	23
Vitello Tonnato - Zart gegartes Kalbfleisch an Thunfischcreme und würzigen Kapern	22

SALATE

Kleiner Blatt- und Rohkostsalat mit Salatkernen	11
Kleiner Blatt- und Rohkostsalat an Balsamico-Dressing, serviert mit karamellisiertem Ziegenkäse, Datteln und Kirschtomaten	19
Variation von sommerlichen Blatt- und Rohkostsalat mit gebratenen Garnelen und frischen Pfifferlingen Wahlweise als Vor- oder Hauptspeise	22 / 38

HAUPTGÄNGE

KALB

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

RIND

Rosa gebratenes Filet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht an Rotweinjus, dazu sautierte Pfifferlinge und Rosmarinkartoffeln	59
Zartes Rinderfilet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht an Sauce Café de Paris, serviert mit Gemüse der Saison und Pommes-frites	49



HAUPTGÄNGE

FISCH

Gebratenes Doradenfilet mit einer Kräuter-Nuss-Haube, serviert mit frischem Brokkoli und Drillingskartoffeln 42

Linguine mit gegrillten Garnelen al ajillo - mit Knoblauch, Chilli und Tomaten 35

VEGETARISCHE GERICHTE

Linguine an cremiger Trüffelsauce, garniert mit gehobeltem Sommertrüffel und geriebenem Parmesan 34

Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln 28

Frische Pfifferlinge an cremiger Sauce mit hausgemachten Rösti 32





UNSERE WEINEMPFEHLUNG

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.

