



die Karte

Tischlein deck dich

Gemeinsam speisen, gemeinsam teilen – je nach Lust & Laune.

Wir empfehlen 2 Vorspeisen pro Person – diese servieren wir in der Mitte des Tisches.

Viel FREUDE wünscht DER REBSTOCK!

Parmaschinken von der roten Berkel , 12 Monate gereift & Olivenöl-Crostini * A	klein 12 €/ groß 19 €
Feldsalat vom Bauer Wurth Kürbiskerne & Kartoffeldressing & gebackene Waffelkartoffeln GLM REGIOGENIAL ®	10 €
Gebackene Zigarre gefüllt mit Pulled Pork vom Grothhof aus Willstätt & würziger Apfel ALM REGIOGENIAL ®	7 €
Carpaccio vom Roastbeef – Metzger Krug getrocknete Tomaten, Rucola, Parmesan GLMO REGIOGENIAL ®	10 €
Tatar vom gebeizten Lachs Apfel, Sauerrahm, Senfdillschaum DGLMO	8 €
Gebratene Jakobsmuscheln Orangenfenchel & Hummerschaum GHLOPR	9 €
Rote-Beete-Carpaccio Würziger Apfel, Ziegenkäse aus der Region, Karamellierte Nüsse HLMO REGIOGENIAL ® <i>← vegetarisch</i>	7 €
Gebackener Talleggio im Nussmantel, Birnenragout mit grünem Pfeffer ACGO	7 €

Suppe

Kürbiscremesüppchen Koriander, Sahne, Kürbiskerne GHLO REGIOGENIAL ®	9 €
--	-----

EsszimmerFreuden

Wiener Kalbsschnitzel vom Kalb Pommes frites & Preiselbeeren & Jus ACGLO	26 €
Rotbarsch, Lachs, 2 Garnelen Marktgemüse & feine Nudeln & Rieslingschaum ACDGLO	30 €
Rumpsteak vom Metzger Krug Pfefferrahmsoße & gebratenes Gemüse & Pommes Frites ACGL REGIOGENIAL ®	32 €
Rosa Linsencurry mit Kokosmilch und Koriander, gebratener Ananas, Reis, wilder Brokkoli P <i>← vegan</i>	23 €
Orecchiette Hokkaido-Kartoffelragout, Rucola, würziger Talleggio, Salzmandel ACGH <i>← vegetarisch</i>	24 €
Schweinefilet vom Metzger Krug Calvados Rahmsoße, Marktgemüse, Knöpfe ACGLO REGIOGENIAL ®	26 €
Badisches Rehragout Pilzrahmsoße, Marktgemüse, Knöpfe, Preiselbeeren ACGLO REGIOGENIAL ®	28 €
Geschmorte Lammhaxe mit Kräutern und Tomaten geschmort, Bohnenallerlei, Kartoffelpüree AGLMO	32 €

Süßes im Schälchen

Gutes Schweizer Kaffeeglacé** CFG	klein 6 €/ gross 10 €
Kokoscreme mit Aprikosen-Ingwer-Konfitüre & Kokosmandelpraline CFG	10 €
Gebackenes Vanilleeis Himbeerragout & halb geschlagene Vanillesahne ACGH	12 €
Apfelpüree - Äpfel vom Bauer Wurth cremiges Vanilleeis, Sahne & hausgemachter Eierlikör CGO REGIOGENIAL ®	9 €
Crème Brûlée CG REGIOGENIAL ®	7 €
Panna Cotta italienischer Rahmpudding – mit Himbeerragout G	8 €

Unser Kugel Eis

Erdbeere, Mango, Himbeer, Limone, Vanille, Schokolade, Joghurt	4 € pro Kugel
Schlagsahne on top G	1,50 €

** Essen Trinken Schlafen*



Aperitif

Bellino – Il vero Cocktail Italiano – Ohne Alkohol	8,50 €
Bellini – Il vero Cocktail Italiano – Mit Alkohol	8,50 €
Italicus Spritz	9,50 €
Italicus – Intensiver Zitronen Likör – Grapefruit & prickelnder Winzersekt ^o	

WeinFreude

Künstleretikett – Raymond E. Waydelich	0,10l	4,50 €
2021er Weisser Burgunder – SL ^o	0,25l	9,80 €
Weingut Alexander Laible – Durbach	0,75l	29,00 €
Künstleretikett – Sylvie Lander	0,10l	4,50 €
2016er Durbacher Plaelrain Spätburgunder ^o	0,25l	9,80 €
Qualitätswein, trocken – im Barrique gereift	0,75l	29,00 €
Weingut Schwörer – Durbach		
Künstleretikett – Christian Liedke	0,10l	4,50 €
2021er Durbacher Rosé ^o	0,25l	9,80 €
Qualitätswein, trocken	0,75l	29,00 €
Weingut Alexander Laible – Durbach		

**Essen Trinken Schlafen*