



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!

Parma Schinken von der roten Berkel* 12 Monate gereift & Olivenöl-Crostini ^A	klein 12 € / groß 19 €
Gebackene Zigarre gefüllt mit Pulled Pork vom Grothhof aus Willstätt würziges Pflaumen Chutney ^{ALM}	10 €
Jacobsmuscheln mit Passionsfrucht-Sauce und Orange-Fenchel ^{BGR}	14 €
Rote-Beete Praline mit Walnuss, Koriander und Granatapfel ^{EH} ← <i>vegan</i>	9 €
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Blumenkohl Toboule und lila Kartoffelchips ^{GLM} REGIOGENIAL [®] ← <i>vegan</i>	klein 8 € / groß 12 €
Frittiertes Fischküchle vom Atlantik Steinbutt & Schottenlachs mit Wasabi-Erbsen-Mayo und Nori ^{DAGBR}	11 €
Burrata Fresca mit Mirabellen-Chutney, Rukkula und Pinienkerne ^{GE} ← <i>vegetarisch</i>	10 €
Marinierte Roastbeefscheiben vom Rinderfilet mit Weißweinchampignons und Meerrettichcreme ^{GPO}	10 €

Suppe

Hummersüppchen mit Garnelentatar ^{BRGL}	14 €
Würziges Kürbiscremesüppchen mit karamellisierten Kürbiskernen ^{FL} ← <i>vegan</i>	10 €

EsszimmerFreude

Wiener Schnitzel vom Kalb Jus, Pommes frites & Preiselbeeren ^{ACGLO}	27 €
Kürbis Risotto mit gratiniertem Tallegio, Kürbiskernen und karamellierter Birne ^{GLO} ← <i>vegetarisch</i>	26 €
Rinderfilet vom Metzger Krug, Café de paris, frisches Marktgemüse und Pommes frites ^{MLDFOG} REGIOGENIAL [®]	38 €
Roulade vom Freilandhühnchen von Anne Körkel gefüllt mit mediteraner Farce dazu Trüffel-Spaghetti ^{AGL} REGIOGENIAL [®]	36 €
Geschmorte Elsässer Kaninchenkeule mit Kürbis-Orchiette und wildem Brokkoli ^{AGOL} REGIOGENIAL [®]	32 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kartoffel-Knoblauch-Püree, Rieslingschaum und grünem Gemüse ^{DALO}	32 €
Kabeljau in Zitronen-Senf-Kruste mit Dijon Senf Sauce und Avocado-Kartoffel-Stampf ^{AGLMO}	34 €
Medium gebratene Medaillons von der Rehkeule mit Preiselbeerrahmsauce, Kürbisspätzle & Herbstgemüse ^{ALMOG} REGIOGENIAL [®]	36 €
Teigtäschchen mit Kürbis-Kartoffel-Remplissage, würziger Tomatensauce und Weißweinzwiebeln ^A ← <i>vegan</i>	24 €

Süßes Freude

Gutes Schweizer Kaffeeglacé** CFG	klein 6 € / gross 10 €
Crème brûlée Baumkuchen ^{CGA}	8 €
Salz-Karamell-Panna Cotta mit Walnuss-Honig-Crunchy ^{GH}	11 €
Warmer Schokokuchen mit weißem Kern, Vanilleeis und Exotisches Tatar ^{ACG}	10 €
Unsere Kugel Eis Erdbeere, Mango, Himbeere, Bergamotte, Vanille, Schokolade, Joghurt, Kirsche	4 € pro Kugel
Schlagsahne on top ^G	1,50 €

WeinFreude

2022er Weisser Burgunder trocken, Weingut Alexander Laible, Durbach	0,25l 10,40 €
2022er Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Alexander Laible, Durbach	0,25l 9,80 €
2022er Spätburgunder trocken, im Barrique gereift, Weingut Schwörer, Durbach	0,25l 11,20 €

**Essen Trinken Schlafen*