



REBGARTEN, RESTAURANT, FELSENKELLER

Aktuelle Öffnungszeiten,

RESTAURANT
Mi.-Do. & So. 17.00 – 22.00 Uhr

FELSENKELLER
Fr.-Sa. 17.00 – 23.00 Uhr

WARME KÜCHE
Mi.-So 17.00 – 21.30 Uhr

SONNTAG MITTAG RESTAURANT 11.30 – 14.00 UHR

Vorspeisen

Bunter Beilagensalat (c,j,h,2) Blattsalat mit Hausdressing	6,50 €
gebutterte Fischsuppe (g,a) Fischfilets mit Gemüsestreifen & Knoblauchbrot	7,20 €
Kürbiscremesuppe (a,g) mit Garnelenspieß & Speck	6,80 €
Kartoffel-Sauerkraut-Suppe (a,c,g) mit Speck & Lachsspieß	6,80 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle & Schnittlauch	6,20 €
Carpaccio vom Rinderrücken & Lachs (c,g,j) mit gefülltem Kartoffelnest & marinierten Champignons	13,50 €
hausgeräucherter Lachs (c,g,j) mit Rösti, an kleinem Salatbouquet	12,50 €

Hauptspeisen

Salate	
Salatschüssel „Champignons“ Blattsalat mit gebackenen Champignons, sc. Remoulade, Tomaten & Gurken	17,80 €

Salat nach Art des Hauses (c,g,i,j,h,2) Blattsalate und Rohkostsalat Hausdressing, geschnetzeltes Schweinelendchen in Knoblauch-Kräuterbutter & Räucherlachs	19,50 €
---	---------

Salat Neptun (b,c,g,i,j,h,2) Blattsalate, Tomate, Zwiebeln, Shrimps, Räucherlachs geschnetzelte Regenbogenforelle & Vinaigrette Wir reichen zu allen Salaten Brot.	18,50 €
--	---------

Vegan

Rote-Beete-Spalten (g,h) mit Apfel-Zwiebelkompott, Kartoffelrösti, Kürbisragout & glasierten Nüssen	22,50 €
--	---------

Buchweizen-Dinkel-Risotto mit Rote-Beete-Püree & glasierten Nüssen	22,50 €
--	---------

Kässpätzle & Kässpätzle-Stick (a,c,g,E250) mit würzigem Bergkäse, Emmentaler, glasierten Apfelspalten & Röstzwiebeln	13,50 €
---	---------

Vegetarisches

Buchweizen-Dinkel-Risotto mit Parmesan, Rote-Beete-Cremé, Früchten & gebackenem Brikäse	23,50 €
--	---------

Mit Gemüse gefülltem Kohlrabi auf Nudelbeet, Tomaten-Concassée & Schnittlauch-Cremé	22,50 €
--	---------

Gemüsemaultaschen mit Tomaten-Salsa & Karotten-Püree	17,50 €
--	---------

Pommes & Parmesanspähne (c,g,j,h,2) an hausgemachter Trüffel-Mayonnaise und Salatbouquet	14,50 €
---	---------

Fisch

Zanderfilet auf gratiniertem Blattspinat, mit Dampfkartoffeln & Rieslingsoße	24,80 €
---	---------

Rostbarschfilet mit Knoblauch-Kräuterkruste, Dampfkartoffeln, Tomatenragout & Noilly-Prat-Soße	22,80 €
---	---------

geschnetzeltes von Lachs & Forelle (b,c,j,h,2) Champignons, Tomaten, Salatbouquet gefülltes Kartoffelnest	23,50 €
--	---------

Fischmaultaschen mit Blattspinat, Tomaten-Käse-Reis, pochiertem Eigelb	22,50 €
---	---------

Fischragout im Kohlrabi auf Gemüsebeet mit Butternudeln, Riesling-Cremé & Keta Kaviar	24,80 €
--	---------

Kürbisragout (b,c,g,i) mit Ingwer-Orangencreme, Dampfkartoffel, Gambas & Forellenfilet	23,50 €
---	---------

Cordon bleu von der Scholle (a,c,g,E250) in der Eihülle gebraten, gefüllt mit geräuchertem Lachsschinken & Käse dazu Gemüserahm-Nudeln & Räucherlachs	22,80 €
---	---------

Mediterrane Fischplatte (b,c,g) mit Zander, Rotbarsch, Forelle, Scholle, Gambas & Rieslingsoße, Liaison-Kartoffeln	28,00 €
---	---------

St.-Petersfisch-Filet (c,j,h,d,g,2) mit Gemüsebeet, Kräuter Bouillabaisse, Kartoffeln & Tomatenragout	23,80 €
--	---------

Rind

schwäbischer Zwiebelrostbraten (a,c,g) mit Maultasche, Krautspätzle, Schmelz- & Röstzwiebeln	25,80 €
---	---------

Rumpsteak (c,g,h) mit gestoßenem Pfeffer, Estragon-Soße, Rote-Beete-Carpaccio & gefülltem Kartoffelnest	25,80 €
--	---------

Kalbsrücken-Steak an Rahmsoße, mit sautierten Champignons, Rösti & Spätzle	28,50 €
---	---------

Kalbsmedaillon vom Rücken (c,g,h) Trüffelsauce, Gemüsestreifen und Nudeln	31,50 €
---	---------

Schwein

Paniertes Schweineschnitzel (a,c) mit Pommes-Frites & Zitrone	17,80 €
---	---------

Cordon bleu vom Landschwein (a,c,g,7,E250) mit hausgemachtem Lachsschinken, Emmentaler & Bergkäse, Pommes-Frites	21,80 €
---	---------

Geschnetzeltes vom Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße, mit Rösti & grünen Bohnen	24,80 €
--	---------

Schweinefilet an Rotweinssoße, Kürbisragout mit Speck & gebackenen Polentanocken	24,80 €
---	---------

glasierte Schweinebäckle (a,c,g) auf Gemüsebeet mit Spätzle	24,50 €
---	---------

Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze & Salatbouquet	17,80 €
--	---------

Pute

Putenmedaillons (a,c,k,g,j,h,3) in Sesam-Knuspermantel, Salat und Dips	21,80 €
--	---------

Putengeschnetzeltes in Currycremé, mit Früchten, Kokos-Reis & gebackenem Gemüse in Tempura-Teig	23,80 €
--	---------

Dessert

Affogato al Caffè (9,c,g) Vanille-Eis Espresso	4,00 €
--	--------

Cremé Brûlée (c,g,9) abgeflammt Vanille-Eis	6,80 €
---	--------

Apfelküchle mit Zimt, Zucker & Vanille-Soße	6,80 €
---	--------

Blätterteigtasche mit Apfelfüllung dazu Vanilleeis	6,80 €
--	--------

Eisbecher (e,f,g,h,9) Vanille Schokolade Haselnuss 1 Kugel 2,00 € 2 Kugeln 3,50 € 3 Kugeln 4,50 € Sahne 1,00 €	
--	--

Schokoladenkuchen (g,e,c,E322) lauwarme Beeren Bioland Vanille-Eis	7,20 €
--	--------

Mango Sorbet (e,c) Sekt Holunderblütensirup Beeren Minze	6,00 €
--	--------

Spirituosen von der Feinbrennerei Prinz

Feinbrände	0,2 cl / 0,4 cl
Alte Williams Christbirne 41%	4,20 € / 7,80 €
Alte Haus Zwetschke 41%	4,20 € / 7,80 €
Alte Waldhimbeeren 41%	4,20 € / 7,80 €
Alte Haselnuss 41%	4,20 € / 7,80 €
Liköre	0,2 cl / 0,4 cl
Orange küsst Kokos	3,50 € / 6,40 €
Kaffee küsst Kirsche	3,50 € / 6,40 €
Hafele Brand (Prinz)	0,2 cl
Cuvée von Brom-, Johannis- und Waldhimbeere	7,00 €
Steinobst-Cuvée von Kirsche, Zwetschge und Marille	7,00 €
Kernobst-Cuvée von Saubirne, Quitte und Williams	7,00 €

Alle Preise sind in Euro und inklusive MwSt.
 Kennlichmachungsbestimmungen des §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZzulV) im
 Gastronomiebereich Baden-Württemberg
 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6
 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß
 (bei Fleischerzeugnissen) 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmittel 12 gewachst
Deklarationspflichtige Allergene
 a Glutenhaltiges Getreide (Weizen; Roggen; Gerste) b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c Eier und
 daraus gewonnene Erzeugnisse d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e Erdnüsse und daraus gewonnene
 Erzeugnisse f Soja (bohnen) und
 daraus gewonnene Erzeugnisse g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h Schalenfrüchte i Sellerie und
 daraus gewonnene Erzeugnisse j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k Sesamsamen und daraus gewonnene
 Erzeugnisse l Schwefeldioxid und Sulphite m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n Weichtiere und
 daraus gewonnene Erzeugnisse

Unsere Speisen können Spuren aller Allergene aufweisen!