



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. & Mo. 17.00 – 21.30 Uhr

SONNTAG & MONTAG MITTAG RESTAURANT

11.30 – 14.00 UHR

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe (c,g,i)
mit Flädle & Schnittlauch 6,20 €

Süßkartoffel – Orangencreme (b,g,c)
mit Chili Garnelen-Spieß 7,20 €

Bunter Beilagensalat (c,j,3,2)
Blattsalat mit Hausdressing 6,50 €

Elsässer Schneckenragout (k,g,a)
9 Stück Weinbergschnecken, auf Blattspinat, Champignon, Zwiebel, Knoblauch, Kräuter, Rieslingcreme & Knoblauchbrot 11,80 €

Tatar von Avocado (g)
mit Lachs, Mango, Ingwercreme, Granatapfel, Erdbeere 11,80 €

Hausgeräucherter Lachs (5,3,g,j)
auf Rotebeete Carpaccio, Apfel-Meerrettichcreme & Salatbouquet 12,80 €

Glacierter Ziegenkäse (j,g,3,2)
Sonnenblumenkerne, Honig, Mango, Erdbeeren & Salatbouquet 11,80 €

Hauptspeisen

Salate

Salatschüssel „Champignons“ (c,j,h2,8,3,11)
Blattsalat mit gebackenen panierten Champignons, sc. Remoulade, Tomaten & Gurken 18,50 €

Salat Neptun (b,c,g,i,j,h,2,3)
Blattsalate, Tomate, Zwiebeln, Shrimps, Räucherlachs geschneitzelte Regenbogenforelle & Vinaigrette 19,80 €

Salat nach Art des Hauses (c,g,i,j,h,2,3)
Blattsalate und Rohkostsalat
Hausdressing, geschneitzetes Schweinelendchen in Knoblauch-Kräuterbutter & Räucherlachs 19,80 €

Salatschüssel „Florida“ (c,g,i,j,h,2,3)
Blattsalate, Früchte, Vinaigrette & gebratene Putenstreifen 19,80 €

Wir reichen zu allen Salaten Brot. (a)

Veganes

Gemüsevariationen (a)
gekocht und im Tempurateig, Karotten & Rote Beetepüree, Salzkartoffeln 22,50 €

Vegetarisches

Sellerie-Schnitzel (h,c,a,g)
paniert gebacken, 2 Gemüsemaultaschen, Blattspinat Rieslingcreme & Salzkartoffeln 22,50 €

Kässpätzle & Kässpätzle-Stick (a,c,g,E250)
mit würzigem Bergkäse, Emmentaler, glacierten Apfelspalten & Röstzwiebeln 16,80 €

Pommes-Frites (j,c,g,2,3)
mit Salatbouquet & Trüffelmayonnaise & Parmesankäse 16,50 €

Gefüllte Zucchini (g,k)
mit Hirtenkäse überbacken, Tomatensugo & Kräuterreis 17,80 €

Polentacreme (g,k)
mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffel & Tomatenragout 18,90 €

Fisch

Geschneitztes von Lachs & Forelle (d,a,c,g,2,3)
in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten, Champignons, Tomaten, Salatbouquet & Knoblauchbrot 23,80 €

Schollenfilet (g,a)
paniert, mediterranem Grillgemüse, Tomatensugo, Räucherlachs & Käserahm-Reis 23,80 €

Gegrilltes Seehechtfilet (g,c,a,d)
nach Art der Provence, Tomaten, Champignon, Kräuter, Olivenöl, rustikaler Bauernsalat & Knoblauchbrot 23,80 €

Fischcurry (a,b,g)
mit Kokos-Gemüse, Rotbarschfilet im Knuspermantel, Garnelen & Glasnudeln 23,50 €

Spaghetti- Fisch-Bowl (k,a)
mit Chili, Paprika, Brokkoli, Sankt Peter Fisch, Gambas & Lachs 23,50 €

Mediterrane Fischplatte (g)
Rotbarsch, Forelle, Lachs, Gambas, Seehecht, Grillgemüse & Rosmarin-Kartoffel 27,50 €

Pulpo Tentakel (g,c,j,3,2)
Vom Grill, Zitronen-Olivenöl, Griechischer Bauernsalat, Hirtenkäse, Oliven & Knoblauchbrot 23,80 €

Bouillabaisse (d,g,a,b)

mit Fischfilets, Gambas, Gemüsestreifen, Knoblauch-Croutons & sc. rouilles
klein: 7,80 €
mittel: 16,80 €
groß: 26,80 €

Rind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (a,c,g,2)
mit Spätzle, Maultasche, Bratenjus, Schmelz- & Röstzwiebeln 27,80 €

Rumpsteak (c,g,h,2,3)
mit Knoblauch-Kräutercreme, Tomatenragout, Grillgemüse & Rosmarinkartoffel 27,80 €

Kalbsrückensteak (c,a,)
mit gebratene Champignons, Knoblauch-Kräuterjus, Butterspätzle & Gemüsebouquet 27,50 €

Züricher Kalbsgeschnetzeltes (g)
Kartoffelrösti, Gemüsebouquet 27,50 €

Schwein

Schwäbische Maultaschen (a,c,g)
Zwiebelschmelze, Salatbouquet 18,80 €

Paniertes Schweineschnitzel (a,c)
mit Pommes-Frites & Zitrone 18,50 €

Cordon bleu vom Landschwein (a,c,g,7,E250)
mit hausgemachtem Lachsschinken, Emmentaler & Bergkäse, Pommes-Frites 22,50 €

Schweine Lendchen (c,a,g,2,3)
mit Polentacreme, Grillgemüse & Kräuterbutter 23,50 €

Grillteller nach Art des Hauses (g,2,3)

mit Rind, Schwein, Kalb, Pute, Speck, Grillgemüse, Rösti, Kräuterbutter & Pfeffersoße 26,80 €

Pute

Puten-Medaillon (a,c,k,g,j,h,3,2)
im Sesam-Knuspermantel, Salatbouquet, Tomaten-Crostini & Dips 23,80 €

Puten-Curry (g)
von der Brust, frische Früchte, Currysauce & Kokosreis 23,80 €

Dessert

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

Crepes Suzette (a,c,g)
Crepes, Vanilleeis & Orangensauce 7,80 €

Cremé Brûlée (c,g,9)
abgeflammt & Vanilleeis 7,50 €

Panna Cotta (g,c,9)
Erdbeer-Salat, Minze & Vanilleeis 7,50 €

Apfelküchle (g,c,a)
mit Zimt, Zucker 7,50 €

Eisbecher (e,f,g,h,9)
Vanille | Schokolade | Haselnuss
1 Kugel 2,20 € | 2 Kugeln 3,80 € | 3 Kugeln 4,80 €
Sahne 1,00 €

Schokoladenkuchen (g,e,c,E322)
Fruchtgarnitur | Vanille-Eis 7,50 €

Dessertvariation (g,c,a)
Eisparfait | Erdbeer-Salat mit Minze | Apfelküchle & Panna Cotta 8,80 €

Zitronen Sorbet (e,c)
Sekt | Holunderblütensirup | Beeren | Minze 6,50 €

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.
Kennzeichnungsbestimmungen des §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZuIV) 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!