



REBGARTEN, RESTAURANT, FELSENKELLER

Aktuelle Öffnungszeiten

RESTAURANT

Mo. & Mi.-So. 17.00 – 22.00 Uhr

FELSENKELLER & BIERGARTEN

geschlossen

WARME KÜCHE

Mo. & Mi.-So. 17.00 – 21.30 Uhr

Aperitifs

Pinot Brut (Sekt)	0,1l	4,20 €
Aperol Sprizz		6,50 €
Mango Sprizz		6,50 €
Marille Sprizz		6,50 €
Hugo		6,50 €
Lillet Wild Berry		6,50 €
Negroni		6,90 €
2 cl Martini Rosso, 2 cl Campari, 2 cl Gin		

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe (c,g,i) mit Fadennudeln & Schnittlauch	6,20 €
Bunter Beilagensalat (c,j,3,2) Blattsalat mit Hausdressing	6,50 €
Elsässer Schneckenragout (k,g,a) 9 Stück Weinbergschnecken, Champignon, Zwiebel, Knoblauch, Kräuter, Rieslingcreme & Knoblauchbrot	10,80 €
Hausgeräucherter Lachs (5,3,g,j) auf Rotebeete Carpaccio, Apfel-Meerrettichcreme & Salatbouquet	12,80 €
Ziegenkäse im Sesam Knuspermantel (j,g,3,2) Honig, Mango, Ingwer-Confit & Salatbouquet	11,80 €

Hauptspeisen

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 €
Orangen – Polentacreme (a,c,g) mit Thymian, Parmesankäse, gebackenes Eigelb, Paprika & Rosmarin-Kartoffeln	19,90 €

Fisch

Geschnetztes von Lachs & Forelle (d,a,c,g,2,3) in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten, Champignons, Tomaten, Salatbouquet & Knoblauchbrot	23,80 €
Fischbowl (a,b,c,k) Spaghetti, Gambas, Lachs, Rotbarsch im Knuspermantel	23,80 €

Rind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten ca. 220g Rohgewicht (a,c,g,2) mit Spätzle ,Maultasche, Bratenjus, Schmelz- & Röstzwiebeln	27,80 €
Rumpsteak ca. 220g Rohgewicht (c,g,h,2,3) mit Trüffelbutter, Pommes & kleiner Salat	28,90 €

Kalbsrückensteak (c,a,) mit Gambas, Mediterrane Spaghetti, Chili & Gemüse	27,50 €
---	---------

Schwein

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	22,80 €
Schweinelendchen (a,g) mit Spätzle, Pilzrahmsoße & Gemüse garnitur	23,50 €
Sous vide gegarter Grillbauch (a,g) mit Orangen-Polentacreme, Rosmarin-Kartoffeln	21,90 €

Geflügel

Puten-Medaillon (a,c,k,g,i,h,3,2) im Sesam-Knuspermantel, Pommes-Frites, Tomaten-Crostini & Dip's	23,80 €
Gebratenes Stubenküken (f,g,i) Thai-Curry, Glasnudeln, Mu-Err Pilze, Paprika	22,80 €

Kinderkarte

Portion Pommes	3,80 €
Portion Spätzle mit Rahmsoße	4,90 €
Chicken Nuggets mit Pommes	6,80 €
Kinderschnitzel mit Pommes oder Spätzle	7,80 €
Junior Menü Nuggets mit Pommes, 1 Kugel Eis mit Sahne & ein 0,2l Softgetränk	8,80 €



Dessert

Affogato al Caffè (9,c,g) Vanille-Eis Espresso	4,00 €
Crepes Suzette (a,c,g) Crepes, Vanilleeis & Orangensauce	7,80 €
Apfelstrudel (a,c,g,) mit 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 €
Alte Marille 41%	4,20 € / 7,80 €

Alle Preise sind in Euro und inklusive MwSt. Kennlichmachungsbestimmungen des §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZzUV) 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!