

ESSEN

Der grüne Faden

Rebea Menü vegetarisch

3 GÄNGE 56.–
MIT KÄSEGANG 65.–

VORWEG

Brot und hausgemachter Aufstrich

ERDBEERGAZPACHO

Mandelricotta, kandierte Oliven und Basilikum

GEBRATENER SPARGEL

Kräuterrisotto, eingelegter Rhabarber und Zitronenbutter

CAMEMBERT DE NORMANDIE

eingelegte Holunderbeeren und Nusscreme

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

marinierte Erdbeeren, Cookie Crumble und Basilikumsorbet

Land und Wald

Rebea Menü mit Fisch und Fleisch

3 GÄNGE 73.–
MIT KÄSEGANG 82.–

VORWEG

Brot und hausgemachter Aufstrich

GEBEIZTER SAIBLING

Kressesauce, eingelegter Rettich und Buttermilchgel

GEBRATENES BLACK ANGUS STEAK

Flat Iron Steak, grüner Spargel, Ofenkartoffel und
Bärlauchhollandaise




CAMEMBERT DE NORMANDIE

eingelegte Holunderbeeren und Nusscreme



WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

marinierte Erdbeeren, Cookie Crumble und Basilikumsorbet


ANKOMMEN

GEBRATENER GRÜNER SPARGEL 	17.–
Rhabarberchutney, Salzzitronenmarinade und Ziegenkäse	
MARINierter RÖMERSALAT 	9.– / 13.–
Radicchio, Kräuterdressing, gebeiztes Eigelb und gepuffter Buchweizen	
ERDBEERGAZPACHO	16.–
Mandelricotta, kandierte Oliven und Basilikum	
GEBEIZTER SAIBLING 	18.–
Kressesauce, eingelegter Rettich und Buttermilchgel	


GARTEN

GEBRATENER SPARGEL 	28.–
Kräuterrisotto, eingelegter Rhabarber und Zitronenbutter	
OFENBLUMENKOHL 	28.–
Linsengemüse, Kapern, Bröselbutter, Buttermilchgel und Kräutervelouté	

FLUSS UND WEIDE

GEBRATENES BLACK ANGUS STEAK	44.–
Flat Iron Steak, grüner Spargel, Ofenkartoffel und Bärlauchhollandaise	
LANGSAM GESCHMORTE KALBSSCHULTER	36.–
Geschmorte Karotte, Kräutergrauen, Amarantcrunch und Estragonsauce	
GEBRATENER ZANDER 	39.–
Spinat, gegrillter Frühlingslauch, Kartoffelpüree und Kapern-Zitronenbutter	

SÜSS UND GUT

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE	14.–
marinierte Erdbeeren, Cookie Crumble und Basilikumsorbet	
TONKABOHNENCREME BRÛLÉE	11.–
Vanilleeis	
ESPRESSO AFFOGATO	8.–
Espresso und hausgemachtes Vanilleeis	
ESPRESSO ÜBER EIS	8.–
Schladerer Espresso Cream, Schlagsahne und hausgemachtes Vanilleeis	
CAMEMBERT DE NORMANDIE	15.–
eingelegte Holunderbeeren und Nusscreme	
HAUSGEMACHTES SORBET 	JE KUGEL 5.–
Heidelbeere, Himbeere oder Minze	
HAUSGEMACHTES HIMMBEERSORBET	9.–
aufgegossen mit St Cyriak Sekt	

 vegetarisch  vegan  Fisch

Unsere Partner – Herkunft *mit Handschlag*

Weingut Wolf & Grether, Laufen
Winzerkeller Auggener Schäf, Laufen
Weingut Schlumberger-Bernhart, Laufen
Weingut Schlumberger, Laufen
Fassrausch, Schliengen
Winzerhof Andreas Hug, Laufen
Brennereihof Manfred Eichin, St. Ilgen
Brauerei Waldhaus
Apfelsaft von Güntert Stephan, Laufen
Obstparadies Staufen, Staufen
Lieler Schlossbrunnen, Schliengen
Getränke Südstar, Freiburg
Metzgerei Kaltenbach, Schallstadt
Ringlihof – Ziegenkäse aus der Region, Horben
Gewürze Aschenbrenner, Radolfzell-Böhringen
THEO der Essigbrauer, Willstätt
Bäckerei – D’Krauß Beck, Müllheim
Fischerei Kuhn – Rhein-Wildfang, Karlsruhe

