

ESSEN



## Der grüne Faden

Rebea Menü vegetarisch

3 GÄNGE 56.–  
MIT KÄSEGANG 65.–

VORWEG

Brot und hausgemachter Aufstrich

ZIEGENKÄSE

Haselnusscreme, Heidelbeere und gebratener Spargel

POCHIERTES BAUERNEI

Erbengraupen, eingelegter Rettich, Minzpesto, Zitronenricotta und Nussbitterschaum

CAMEMBERT DE NORMANDIE

Eingelegte Holunderbeeren und Nusscreme

SCHOKOLADENCANNELLONI GEFÜLLT MIT MOHNMOUSSE

Joghurtgel, Erdbeeren, Erdbeersorbet und Mandelcrumble

## Land und Wasser

Rebea Menü mit Fisch und Fleisch

3 GÄNGE 68.–  
MIT KÄSEGANG 77.–

VORWEG

Brot und hausgemachter Aufstrich

GEBEIZTER SAIBLING

Wassermelonen-Vinaigrette, Buttermilchgel, Basilikum und Olive

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

gebratener Spargel, Selleriecreme, Ofenkartoffel und Heidelbeerchutney




CAMEMBERT DE NORMANDIE

eingelegte Holunderbeeren und Nusscreme



SCHOKOLADENCANNELLONI GEFÜLLT MIT MOHNMOUSSE

Joghurtgel, Erdbeeren, Erdbeersorbet und Mandelcrumble


# ANKOMMEN

ZIEGENKÄSE 	17.–
Haselnusscreme, Heidelbeere und gebratener Spargel	
MARINierter RÖMERSALAT 	9.– / 13.–
Radicchio, Buttermilchdressing, gebeiztes Eigelb und gepuffter Buchweizen	
GEBEIZTER SAIBLING 	18.–
Wassermelonen-Vinaigrette, Buttermilchgel, Basilikum und Olive	
SPARGELCREMESUPPE	11.–
Zitronenricotta und Kracherle	


# GARTEN

POCHIERTES BAUERNEI 	28.–
Erbsengraupen, eingelegter Rettich, Minzpesto, Zitronenricotta und Nussbutter Schaum	
OFENBLUMENKOHL 	28.–
Linsengemüse, Kapern, Bröselbutter, Buttermilchgel und Kräutervelouté	

# FLUSS UND WEIDE

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST	39.–
gebratener Spargel, Selleriecreme, Ofenkartoffel und Heidelbeerchutney	
12 STUNDEN GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN	34.–
Graupenrisotto, Erbsengemüse, Radieschen, Minze und Nussbutter Schaum	
GEBRATENES HECHTFILET 	38.–
Grüner Spargel, Ofenkartoffel, eingelegte Senfkörner und Pommery-Senfsauce	

# SÜSS UND GUT

SCHOKOLADENCANNELLONI GEFÜLLT MIT MOHNMOUSSE Joghurtgel, Erdbeeren, Erdbeersorbet und Mandelcrumble	14.–
TONKABOHNENCREME BRÛLÉE Vanilleeis	11.–
ESPRESSO AFFOGATO Espresso und hausgemachtes Vanilleeis	8.–
ESPRESSO ÜBER EIS Schladerer Espresso Cream, Schlagsahne und hausgemachtes Vanilleeis	8.–
CAMEMBERT DE NORMANDIE eingelegte Holunderbeeren und Nusscreme	15.–
HAUSGEMACHTES SORBET  Heidelbeere, Himbeere oder Minze	JE KUGEL 5.–
HAUSGEMACHTES HIMMBEERSORBET aufgegossen mit St Cyriak Sekt	9.–

 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

