

ESSEN

Der grüne Faden

Rebea Menü vegetarisch	5 GÄNGE	71.—
VORWEG	4 GÄNGE	62.—
Brot und hausgemachter Aufstrich	OHNE KÄSE	
GESCHMORTE BETE	3 GÄNGE	56.—
Meerrettichcreme, Quitte, Walnuss und Kerbelvinaigrette	OHNE SUPPE UND KÄSE	
WALDPILZSUPPE		
Schnittlauchschmand		
CONFIERTER WIRSING		
Linsengemüse, Mimolette, Eberesche und Petersiliencreme		
KÄSEAUSSWAHL		
hausgemachtes Chutney und Basler Brot		
BASKISCHER MOHNCHEESECAKE		
Birnenkompott und Birnensorbet		

Land und Weide

Rebea Menü mit Fleisch	5 GÄNGE	83.—
VORWEG	4 GÄNGE	74.—
Brot und hausgemachter Aufstrich	OHNE KÄSE	
TERRINE VON DER GEPÖKELTEN SCHWEINSHAXE	3 GÄNGE	68.—
eingelegter Kürbis, Senf und Römersalat	OHNE SUPPE UND KÄSE	
WALDPILZSUPPE		
Schnittlauchschmand		
GESCHMORTE KALBSBACKE		
Topinamburpüree, gegrillter Sellerie, Zwetschge, Ofenkartoffel und Kalbsjus		
KÄSEAUSSWAHL		
hausgemachtes Chutney und Basler Brot		
BASKISCHER MOHNCHEESECAKE		
Birnenkompott und Birnensorbet		

ANKOMMEN

GESCHMORTE BETE 	16.–
Meerrettichcreme, Quitte, Walnuss und Kerbelvinaigrette	
MARKGRÄFLER FELDSALAT 	13.–
Kartoffeldressing, Apfel und Topinamburchips	
TERRINE VON DER GEPÖKELTEN SCHWEINSHAXE	19.–
eingelegter Kürbis, Senf und Römersalat	
WALDPILZSUPPE 	11.–
Schnittlauchschmand	

GARTEN

CONFIERTER WIRSING 	29.–
Linsengemüse, Mimolette, Eberesche und Petersiliencreme	
KÜRBISRISOTTO 	28.–
Mandelcrunch, glasierter Radicchio Trevisano und Salbeichips	

FLUSS UND WEIDE

GESCHMORTE KALBSBACKE	39.–
Topinamburpüree, gegrillter Sellerie, Zwetschge, Ofenkartoffel und Kalbsjus	
ROSA GEBRATENES REHNÜSSLE	44.–
Rosenkohl, Holunderbeere, Topfenknöpfe und Pfefferjus	
GEBRATENER SEETEUFEL 	42.–
Spinatgemüse, Ofenkartoffel, Bouchot-Muscheln, Muschelvelouté und Salzzitrone	

SÜSS UND GUT

BASKISCHER MOHNCHEESECAKE	15.−
Birnenkompott und Birnensorbet	
TONKABOHNENCREME BRÛLÉE	11.−
Vanilleeis	
ESPRESSO AFFOGATO	8.−
Espresso und hausgemachtes Vanilleeis	
ESPRESSO ÜBER EIS	8.−
Schladerer Espresso Cream und hausgemachtes Vanilleeis	
KÄSEAUSWAHL	15.−
hausgemachtes Chutney und Basler Brot	
HAUSGEMACHTES SORBET 	JE KUGEL 5.−
Heidelbeere, Himbeere oder Minze	
HAUSGEMACHTES HIMBEERSORBET	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
Käserei Glocknerhof, Münstertal

