

ESSEN

Der grüne Faden

Rebea Menü vegetarisch

3 GÄNGE 55.–
MIT KÄSEGANG 64.–

VORWEG

Brot und hausgemachter Aufstrich

GEBRATENER GRÜNER SPARGEL

Rhabarberchutney, Salzzitronenmarinade und Ziegenkäse

OFENBLUMENKOHL

Linsengemüse, Kapern, Bröselbutter, Eigelbcreme und
Kräuterveloute

CAMEMBERT DE NORMANDIE

eingelegte Holunderbeeren und Nusscreme

SCHOKOLADENZIGARRE

gefüllt mit weißem Schokoladenmousse, eingelegter Rhabarber und
Rhabarber-Joghurtsorbet

Land und Wald

Rebea Menü mit Fisch und Fleisch

3 GÄNGE 72.–
MIT KÄSEGANG 81.–

VORWEG

Brot und hausgemachter Aufstrich

KALBSFILETSCHNITZEN

Bärlauchsud, eingelegter Rettich und Haselnusscreme

ROSA GEBRATENE LAMMKEULE

Aubergine, Bohnengemüse, Polenta, Aprikose und Buttermilchgel




CAMEMBERT DE NORMANDIE

eingelegte Holunderbeeren und Nusscreme



SCHOKOLADENZIGARRE

gefüllt mit weißem Schokoladenmousse, eingelegter Rhabarber und
Rhabarber-Joghurtsorbet


ANKOMMEN

GEBRATENER GRÜNER SPARGEL 	17.–
Rhabarberchutney, Salzzitronenmarinade und Ziegenkäse	
MARINIERTER RÖMERSALAT 	9.– / 13.–
Radicchio, Kräuterdressing, gebeiztes Eigelb und gepuffter Buchweizen	
KALBSFILETSCHNITZEN	21.–
Bärlauchsud, eingelegter Rettich und Haselnusscreme	
GEBEIZTER SAIBLING 	18.–
Sauerampfersauce, Senfgurken, Radiesle und Buttermilchgel	

GARTEN

OFENBLUMENKOHL 	28.–
Linsengemüse, Kapern, Bröselbutter, Eigelbcreme und Kräuterveloute	
GEBRATENE NUSSPOLENTA 	26.–
Bitterorangensauce, gegrillter Lauch, pochiertes Ei und Petersilie	

FLUSS UND WEIDE

ROSA GEBRATENE LAMMKEULE	42.–
Aubergine, Bohnengemüse, Polenta, Aprikose und Buttermilchgel	
LANGSAM GESCHMORTES SCHAUFELBUG VOM KALB	35.–
Zitronenrisotto, Erbsen und Kohlrabi	
GEBRATENER SEEHECHT 	37.–
Grüner Spargel, Kartoffelstampf, Nussbutter Schaum und Aprikosenchutney	

SÜSS UND GUT

SCHOKOLADENZIGARRE	13.–
gefüllt mit weißem Schokoladenmousse, eingelegter Rhabarber und Rhabarber-Joghurtsorbet	
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

