

ESSEN

Der grüne Faden

Rebea Menü vegetarisch	5 GÄNGE	71.—
VORWEG	4 GÄNGE	62.—
Brot und hausgemachter Aufstrich	OHNE KÄSE	
MARINIERTE TOMATEN & GEGRILLTE CHARENTAIS-MELONE	3 GÄNGE	56.—
Mandelricotta, Melonensud und Feigenblattöl	OHNE SUPPE UND KÄSE	
KALTE ROTE-BETE-SUPPE		
Dillöl und geröstete Sonnenblumenkerne		
GEBACKENE AUBERGINE		
geschmorter Fenchel, Joghurtcreme, Kichererbsenragout und Zitronen-Beurre-blanc		
FOURME D'AMBERT KÄSE		
eingelegte Feigen und Nusscreme		
TOPFENTERRINE		
eingelegte Kirschen, Kirschsorbet, Mandelstreusel und Zitrone		

Land *und* Wasser

Rebea Menü mit Fleisch und Fisch	5 GÄNGE	88.—
VORWEG	4 GÄNGE	79.—
Brot und hausgemachter Aufstrich	OHNE KÄSE	
FORELLE À LA NIÇOISE	3 GÄNGE	73.—
gebeizte Forelle, Kopfsalatemulsion, Bohnen, Oliven, pochiertes Wachtelei und confierte Tomaten	OHNE SUPPE UND KÄSE	
KALTE ROTE-BETE-SUPPE		
Dillöl und geröstete Sonnenblumenkerne		
ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN		
Spinatpüree, Pfifferlinge, geröstete Aprikose, Nussbutter-Drillinge und Estragon-Kalbsjus		
FOURME D'AMBERT KÄSE		
eingelegte Feigen und Nusscreme		
TOPFENTERRINE		
eingelegte Kirschen, Kirschsorbet, Mandelstreusel und Zitrone		



vegetarisch



vegan



Fisch

ANKOMMEN

MARINIERTE TOMATEN & GEGRILLTE CHARENTAIS-MELONE 	16.–
Mandelricotta, Melonensud und Feigenblattöl	
MARINIERTER RÖMERSALAT 	9.– / 13.–
Radicchio, Buttermilchdressing, gebeiztes Eigelb und gepuffter Buchweizen	
FORELLE À LA NIÇOISE 	19.–
gebeizte Forelle, Kopfsalatemulsion, Bohnen, Oliven, pochiertes Wachtelei und confierte Tomaten	
KALTE ROTE-BETE-SUPPE 	11.–
Dillöl und geröstete Sonnenblumenkerne	

GARTEN

GEBACKENE AUBERGINE 	29.–
geschmorter Fenchel, Joghurtcreme, Kichererbsenragout und Zitronen-Beurre-blanc	
GEBACKENE POLENTA 	27.–
Onsen-Ei, gebratener Lauch, Haselnuss, Zitrusbutter und Petersilienöl	

FLUSS UND WEIDE

GEBRATENE PERLHUHNBRUST	39.–
Kartoffelterrinen, gebratene Zucchini, Joghurt und Tomatenvinaigrette	
ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN	44.–
Spinatpüree, Pfifferlinge, geröstete Aprikose, Nussbutter-Drillings und Estragon-Kalbsjus	
GEBRATENES HECHTFILET 	38.–
Pfifferlingsrisotto, junge Erbsen und Schnittlauch-Zitronenvelouté	

SÜSS UND GUT

TOPFENTERRINE	14.–
eingelegte Kirschen, Kirschsorbet, Mandelstreusel und Zitrone	
TONKABOHNENCREME BRÛLÉE	11.–
Vanilleeis	
ESPRESSO AFFOGATO	8.–
Espresso und hausgemachtes Vanilleeis	
ESPRESSO ÜBER EIS	8.–
Schladerer Espresso Cream und hausgemachtes Vanilleeis	
FOURME D'AMBERT KÄSE	15.–
eingelegte Feigen und Nusscreme	
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 Staufeu, Staufeu
Lieler Schlossbrunnen , Schliengen
Getränke Südstar, Freiburg
Metzgerei Kaltenbach, Schallstadt
Ringlihof – Ziegenkäse aus der Region, Horben
Gewürze Aschenbrenner, Radolfzell-Böhringen
THEO der Essigbrauer, Willstät
Bäckerei – D'Krauß Beck, Müllheim

