

ESSEN

Der grüne Faden

Rebea Menü vegetarisch	5 GÄNGE	70.—
VORWEG	4 GÄNGE	61.—
Brot und hausgemachter Aufstrich	OHNE KÄSE	
IM OFEN GESCHMORTER KÜRBIS	3 GÄNGE	55.—
geräucherte Stracciatella, Radicchio, Salbei und Tomatenvinaigrette	OHNE SUPPE UND KÄSE	
GERÖSTETE MAISSUPPE		
Haselnuss, Popcorn und Petersilienöl		
CONFIERTER WIRSING		
Linsengemüse, Misobutter, Salzzitronenmarmelade und Schwarze Knoblauchcreme		
KÄSEAUSSWAHL		
hausgemachtes Chutney und Basler Brot		
SCHOKOLADENSCHNITTE		
Zwetschge, Nougat und Zwetschgensorbet		

Land und Wasser

Rebea Menü mit Fleisch	5 GÄNGE	83.—
VORWEG	4 GÄNGE	74.—
Brot und hausgemachter Aufstrich	OHNE KÄSE	
GEBEIZTER SAIBLING	3 GÄNGE	68.—
Dillsud, Kohlrabi, Radieschen, Knoblauch-Zitronencreme und Amaranth	OHNE SUPPE UND KÄSE	
GERÖSTETE MAISSUPPE		
Haselnuss, Popcorn und Petersilienöl		
ZWEIERLEI VON DER ENTE		
Chicorée, Petersilienwurzel, Topfenknöpfe, Holunderbeere und Kaffeeschaum		
KÄSEAUSSWAHL		
hausgemachtes Chutney und Basler Brot		
SCHOKOLADENSCHNITTE		
Zwetschge, Nougat und Zwetschgensorbet		

ANKOMMEN

IM OFEN GESCHMORTER KÜRBIS 	16.—
geräucherte Stracciatella, Radicchio, Salbei und Tomatenvinaigrette	
MARINierter RÖMERSALAT 	9.— / 13.—
Radicchio, Buttermilchdressing, gebeiztes Eigelb und gepuffter Amaranth	
GEBEIZTER SAIBLING 	19.—
Dillsud, Kohlrabi, Radieschen, Knoblauch-Zitronencreme und Amaranth	
GERÖSTETE MAISSUPPE 	11.—
Haselnuss, Popcorn und Petersilienöl	

GARTEN

CONFIERTER WIRSING 	28.—
Linsengemüse, Misobutter, Salzzitronenmarmelade und Schwarze Knoblauchcreme	
KNUSPRIGE POLENTA 	29.—
frittiertes Ei, Karotte, Dattel, Gremolata und Karottenjus	

FLUSS UND WEIDE

GESCHMORTE OCHSENBACKE	38.—
Kürbiscreme, gerillter Lauch, gebackene Polenta und Buttermilchgel	
ZWEIERLEI VON DER ENTE	39.—
Chicorée, Petersilienwurzel, Topfenknöpfe, Holunderbeere und Kaffeeschaum	
GEBRATENER ADLERFISCH LABLE ROUGE 	42.—
Steinpilzrisotto, eingelegte Feige, Nussbutterschaum und Petersilie	

SÜSS UND GUT

SCHOKOLADENSCHNITTE	15.—
Zwetschge, Nougat und Zwetschgensorbet	
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 Stauf, Stauf
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

