ESSEN

Unsere Preise sind in Euro (EUR) angegeben und beinhalten die gesetzl. Mehrwertsteuer (MwSt.).

MENÜ

Für alle, die sich gerne
führen lassen.

Der *grüne* Faden

Rebea Menü vegetarisch — 5 GÄNGE 71.–

VORWEG
Brot und hausgemachter Aufstrich

OFENSELLERIE
Pekannuss, Quitte, Radicchio Trevisano und Kräutersud

WALDPILZSUPPE
Schnittlauchschmand

KNUSPRIGE POLENTA
Petersilienwurzel, Spinat, gebackenes Ei und Haselnuss

KÄSEAUSWAHL
Mimolette, Camembert de Normandie und Fourme d'Ambert, Feigensenf und Basler Brot

ZARTBITTERSCHOKOLADENTARTE
Schokocookie-Crumble und Minzeis

4 GÄNGE OHNE KÄSE 62.–

3 GÄNGE OHNE SUPPE UND KÄSE 56.–

Land *und* Wasser

Rebea Menü mit Fisch und Fleisch — 5 GÄNGE 88.–

VORWEG
Brot und hausgemachter Aufstrich

MARINIERTE FORELLE
Zitrone, eingelegter Fenchel und Meerrettich

KALBSSCHWANZESSENZ
knuspriger Kalbsschwanz und Wurzelgemüse

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN
Petersilienwurzel, Herbsttrompeten, Kartoffelkrapfen und Kaffeesauce

KÄSEAUSWAHL
Mimolette, Camembert de Normandie und Fourme d'Ambert, Feigensenf und Basler Brot

ZARTBITTERSCHOKOLADENTARTE
Schokocookie-Crumble und Minzeis

4 GÄNGE OHNE KÄSE 79.–

3 GÄNGE OHNE SUPPE UND KÄSE 73.–

vegetarisch vegan Fisch

ANKOMMEN

OFENSELLERIE — 16.–
Pekannuss, Quitte, Radicchio Trevisano und Kräutersud

MARKGRÄFLER FELDSALAT — 13.–
Kartoffeldressing, Apfel und Topinamburchips

MARINIERTE FORELLE — 19.–
Zitrone, eingelegter Fenchel und Meerrettich

KALBSSCHWANZESSENZ — 15.–
knuspriger Kalbsschwanz und Wurzelgemüse

GARTEN

KNUSPRIGE POLENTA — 29.–
Petersilienwurzel, Spinat, gebackenes Ei und Haselnuss

CONFIERTER WIRSING — 29.–
Linsengemüse, Mimolette, Holunderbeeren und Petersiliencreme

FLUSS UND WEIDE

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN — 44.–
Petersilienwurzel, Herbsttrompeten, Kartoffelkrapfen und Kaffeesauce

WILDSCHWEINRAGOUT — 38.–
Rahmwirsing, Eberesche, Waldpilze und Topfenknöpfle

GEBRATENER ADLERFISCH — 42.–
Baby-Brokkoli, Topinambur, Kartoffelkrapfen und Haselnusssauce

SÜSS UND GUT

ZARTBITTERSCHOKOLADENTARTE 15.–
Schokocookie-Crumble und Minzeis

TONKABOHNENCREME BRÛLÉE 11.–
Vanilleeis

ESPRESSO AFFOGATO 8.–
Espresso und hausgemachtes Vanilleeis

ESPRESSO ÜBER EIS 8.–
Schladerer Espresso Cream und hausgemachtes Vanilleeis

KÄSEAUSWAHL 15.–
Mimolette, Camembert de Normandie und Fourme d'Ambert, Feigensenf 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