

ESSEN

Der grüne Faden

Rebea Menü vegetarisch	5 GÄNGE	73.—
VORWEG	4 GÄNGE	64.—
Brot und hausgemachter Aufstrich	OHNE KÄSE	
WASSERMELONEN-CARPACCIO	3 GÄNGE	58.—
Mandelricotta, Olive, Salzzitronenvinaigrette, Dill und Minze	OHNE SUPPE UND KÄSE	
KALTE KOHLRABISUPPE		
Chiliöl, eingelegter Fenchel, Sauerrahm und Amarant		
STEINPILZRISOTTO		
cremiges Risotto, gebratene Steinpilze, geräucherte Mandeln und eingelegter Pfirsich		
BRIE DE MEAUX		
eingelegte Feigen und Nusscreme		
MANDELKÜCHLEIN		
Joghurtcreme, eingelegte Aprikosen und Aprikosensorbet		

Land und Weide

Rebea Menü mit Fleisch	5 GÄNGE	88.—
VORWEG	4 GÄNGE	79.—
Brot und hausgemachter Aufstrich	OHNE KÄSE	
ROSA GEBRATENES KALB, DÜNN AUFGESCHNITTEN	3 GÄNGE	73.—
eingelegter Blue-Meat-Rettich, Meerrettichcreme, Senfkörner, gegrillter Römersalat und Nektarinenchutney	OHNE SUPPE UND KÄSE	
KALTE KOHLRABISUPPE		
Chiliöl, eingelegter Fenchel, Sauerrahm und Amarant		
ROSA GEBRATENER RINDERRÜCKEN		
Petersiliencreme, gegrillte Artischocke, gebackene Kartoffelterrinen und Kalbsjus		
BRIE DE MEAUX		
eingelegte Feigen und Nusscreme		
MANDELKÜCHLEIN		
Joghurtcreme, eingelegte Aprikosen und Aprikosensorbet		



vegetarisch



vegan



Fisch

ANKOMMEN

WASSERMELONEN-CARPACCIO 	16.–
Mandelricotta, Olive, Salzzitronenvinaigrette, Dill und Minze	
MARINIERTER RÖMERSALAT 	9.– / 13.–
Radicchio, Buttermilchdressing, gebeiztes Eigelb und gepuffter Amaranth	
ROSA GEBRATENES KALB, DÜNN AUFGESCHNITTEN	19.–
eingelegter Blue-Meat-Rettich, Meerrettichcreme, Senfkörner, gegrillter Römersalat und Nektarinenchutney	
KALTE KOHLRABISUPPE 	11.–
Chiliöl, eingelegter Fenchel, Sauerrahm und Amarant	

GARTEN

STEINPILZ RISOTTO 	31.–
cremiges Risotto, gebratene Steinpilze, geräucherte Mandeln und eingelegter Pfirsich	
GEBACKENE POLENTA 	27.–
Onsen-Ei, gebratener Lauch, Haselnuss, Zitrusbutter und Petersilienöl	

FLUSS UND WEIDE

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST	39.–
Pfifferlingsrisotto, eingelegte Kirschen und Nussbitterschaum	
ROSA GEBRATENER RINDERRÜCKEN	44.–
Petersiliencreme, gegrillte Artischocke, gebackene Kartoffelterrinen und Kalbsjus	
GEBRATENER SEEHECHT 	39.–
Safrankartoffel, Blattspinat, Rouille und Bouillabaisse-Sud	

SÜSS UND GUT

MANDELKÜCHLEIN	14.−
Joghurtcreme, eingelegte Aprikosen und Aprikosensorbet	
TONKABOHNENCREME BRÛLÉE	11.−
Vanilleeis	
ESPRESSO AFFOGATO	8.−
Espresso und hausgemachtes Vanilleeis	
ESPRESSO ÜBER EIS	8.−
Schladerer Espresso Cream und hausgemachtes Vanilleeis	
BRIE DE MEAUX	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 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

