

ESSEN

MENÜ

Für alle, die sich gerne
führen lassen.

Der grüne Faden

Rebea Menü vegetarisch

53.—

VORWEG

Brot und hausgemachter Aufstrich

GESCHMORTE PETERSILIENWURZEL

Wallnusscreme, Quittenchutney und Radicchio Trevisano

OFENSPITZKOHL

Hülsenfrüchte, Eberesche, Pekannuss, Mimolette Käsesauce

TOPFENKNÖDEL MIT NOUGATKERN

Zwetschgensorbet und Vanilleespuma

Land und Wald

Rebea Menü mit Fleisch

73.—

VORWEG

Brot und hausgemachter Aufstrich

HIRSCHCARPACCIO

Wallnussvinaigrette, Petersilienwurzelcreme und Eberesche

ROSA GEBRATENES SCHWARZWÄLDER REHNÜSSL

Selleriekaffeecreme, Rosenkohl, Zwergorangen, Topfenknöpfle und Wildjus

TOPFENKNÖDEL MIT NOUGATKERN

Zwetschgensorbet und Vanilleespuma

 vegetarisch

 vegan

 Fisch

ANKOMMEN

GESCHMORTER PETERSILIENWURZEL		15.-
Wallnusscreme, Quittenchutney und Radicchio Trevisano		
MARKGRÄFLER FELDSALAT		13.-
Speck, Kracherle, Apfel und Schwarzkirschketchup		
HIRSCHCARPACCIO		21.-
Wallnussvinaigrette, Petersilienwurzelcreme und Eberesche		
PETERSILIENWURZELSUPPE		9.-
Haselnusscrunch und Petersilienöl		

GARTEN

OFENSPITZKOHL		28.-
Hülsenfrüchte, Eberesche, Pekannuss, Mimolette Käsesauce		
FREGOLA SARDA		26.-
Rote Bete, Birnenchutney und Wallnusscrunch und Ziegenkäse vom Ringlihof		

FLUSS UND WEIDE

ROSA GEBRATENES SCHWARZWÄLDER REHNÜSSL		42.-
Selleriekaffeeecreme, Rosenkohl, Zwergorangen, Topfenknöpfle und Wildjus		
GESCHMORTES REHRAGOUT		34.-
Wirsing, Topfenknöpfle und Ebereschengenkompott		
GESCHMORTES SCHAUFELBUG VOM KALB		36.-
Spinatgemüse, Kartoffelstampf, Portweinzwiebeln und Trüffelschaum		
GEBRATENER SAIBLING		34.-
Birnenwirsing, Ofenkartoffeln und Meerrettichsauce		

SÜSS UND GUT

TOPFENKNÖDEL MIT NOUGATKERN

13.–

Zwetschgensorbet und Vanilleespuma

INGWERCREME BRÛLÉE

11.–

Vanilleeis

HAUSGEMACHTES SORBET MIT SAISONALEM OBST

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

Winzerhof Andreas Hug, Laufen

Brennereihof Manfred Eichin, St. Ilgen

Brauerei Waldhaus Apfelsaft von Güntert Stephan, Laufen

Obstparadies Staufen, Staufen

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

