

ESSEN

Der grüne Faden

Rebea Menü vegetarisch

3 GÄNGE 53.–
MIT KÄSEGANG 62.–

VORWEG

Brot und hausgemachter Aufstrich

GESCHMORTE ROTE BETE

Mandelricotta, Birne, schwarze Nüsse und Radicchio Trevisano

GESCHMORTE PETERSILIENWURZEL

Rosenkohlcreme, eingelegte Holunderbeeren, Haselnusspolenta und Kaffeeschaum

BAUERNMORBIER (AFFINEUR WALTMANN)

rosé-pochierte Birne & Walnuss

KARAMELLTARTE

Zwetschgensorbet, Nussstreusel und Kaffeeschaum


Land und Wald

Rebea Menü mit Fisch und Fleisch

3 GÄNGE 69.–
MIT KÄSEGANG 78.–

VORWEG

Brot und hausgemachter Aufstrich

GEBEIZTE LACHSFORELLE 

Dillvinaigrette, fermentierter Apfel-Kohlrabi-Salat und Meerrettich

ROSA GEBRATENES SCHWARZWÄLDER REHNÜSSLE

Topinamburpüree, Sanddoringel, Ofensellerie, Topfenknöpfe und Pfefferjus




BAUERNMORBIER (AFFINEUR WALTMANN)

rosé-pochierte Birne & Walnuss



KARAMELLTARTE

Zwetschgensorbet, Nussstreusel und Kaffeeschaum


ANKOMMEN

| | |
|---|------|
| GESCHMORTE ROTE BETE  | 15.– |
| Mandelricotta, Birne, schwarze Nüsse und Radicchio Trevisano | |
| MARKGRÄFLER FELDSALAT | 13.– |
| Speck, Kracherle, Apfel und Schwarzkirschdressing | |
| GEBEIZTE LACHSFORELLE  | 18.– |
| Dillvinaigrette, fermentierter Apfel-Kohlrabi-Salat und Meerrettich | |
| STECKRÜBENSUPPE  | 9.– |
| Haselnusscrunch und Schnittlauchschmand | |


GARTEN

| | |
|---|------|
| GESCHMORTE PETERSILIENWURZEL  | 28.– |
| Rosenkohlcreme, eingelegte Holunderbeeren, Haselnusspolenta und Kaffeeschaum | |
| OFENSELLERIE  | 26.– |
| Grünkohlrisotto, Walnusspesto, gepuffter Buchweizen und Eberesche | |

FLUSS UND WEIDE

| | |
|--|------|
| GESCHMORTES REHRAGOUT | 34.– |
| Wirsing, Topfenknöpfe und Ebereschenkompott | |
| ROSA GEBRATENES SCHWARZWÄLDER REHNÜSSLE | 42.– |
| Topinamburpüree, Sanddoringel, Ofensellerie, Topfenknöpfe und Pfefferjus | |
| RINDERBÄCKCHEN À LA BOEUF BOURGUIGNON | 35.– |
| Spinat, Sellerie, Champignons, Ofenkartoffeln und Nussbitterschaum | |
| GEBRATENER ZANDER VON DER FISCHEREI KUHN  | 38.– |
| Spinatgemüse, Kartoffelpüree, Kakichutney und Zitruschaum | |

SÜSS UND GUT

| | |
|--|--------------|
| KARAMELLTARTE | 13.– |
| Zwetschgensorbet, Nussstreusel und Kaffeeschaum | |
| TONKABOHNENCREME BRÛLÉE | 11.– |
| Vanilleeis | |
| ESPRESSO AFFOGATO | 8.– |
| Espresso und hausgemachtes Vanilleeis | |
| GEFLÄMMTER BAUERNMORBIER (AFFINEUR WALTMANN) | 15.– |
| Bauernmorbier, rosé-pochierte Birne, Walnuss-Espuma | |
| HAUSGEMACHTES SORBET  | 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
Fassrausch, Schliengen
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
Fischerei Kuhn – Rhein-Wildfang, Karlsruhe

