

MITTAG

Eine kleine Auszeit zur Mittagszeit.

Im Rebea darf der Mittag ruhig sein. Ein Teller mit Sorgfalt. Ein Glas aus der Region. Unsere kleine Mittagskarte ist bewusst reduziert. Handgemacht, saisonal und inspiriert von dem, was Gärten, Felder und Höfe gerade geben. Alles, was du hier findest, wird mit Herz gekocht und mit Ruhe serviert. Egal ob du dir kurz Zeit nimmst oder ein bisschen länger bleibst: Willkommen in deiner Mittagspause!

MENÜ

Mittagskarte:
12.00 – 14.30 Uhr

Unser Mittagsmenü

MENÜ VEGETARISCH 42.–

MENÜ FLEISCH 44.–

WALDPILZCREMESUPPE

Schnittlauchschmand und Kracherle

GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN

Fregola Sarda, Waldpilzen, Birnenchutney

oder

FREGOLA SARDA

Waldpilze, Birnenchutney und Ziegenkäse vom Ringlihof

LEBKUCHENCREME BRÛLÉE

Vanilleeis

ANKOMMEN

GESCHMORTER HOKKAIDOKÜRBIS

15.–

Ziegenkäse vom Ringlihof, Pekannusscreme und Birnenchutney, Radicchio Trevisano

MARKGRÄFLER FELDSALAT

13.–

Speck, Kracherle, Apfel und Schwarzkirschdressing

WALDPILZCREMESUPPE

9.–

Schnittlauchschmand und Kracherle

 vegetarisch

 vegan

 Fisch

REBEA
Restaurant

Unsere Preise sind in Euro
angegeben und beinhalten die
gesetzl. Mehrwertsteuer

HAUPTSACHE

FREGOLA SARDA 

26.—

Waldpilze, Birnenchutney und Ziegenkäse vom Ringlihof

IN BUTTERSCHMALZ GEBRATENES SCHNITZEL WIENER ART

26.—

Kartoffel-Gurkensalat, kalt gerührte Preiselbeeren und Zitrone

GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN

28.—

Fregola Sarda, Waldpilze, Birnenchutney

STEAK FRITES

38.—

rosa gebratenes Rinderrückensteak, Pommes und Estragonsauce

GEBRATENER SAIBLING 

34.—

Kartoffel-Selleriestampf, geschmorte Bete und Meerrettichsauce

SÜSS UND GUT

GEBACKENES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

12.—

Karamelleis, Haselnussstreusel

LEBKUCHENCREME 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

REBEA
Restaurant

Unsere Preise sind in Euro
angegeben und beinhalten die
gesetzl. Mehrwertsteuer

TRINKEN

ZUM ANSTOSSEN

ROSÉ WEIN & TONIC „SOMMER IM GLAS“ ¹ 	0.25	6.50
frisch, spritzig, herb Winzerkeller Auggener Schäf · Laufen		
„ST. CYRIAK“ SEKT PINOT NOIR BLANC DE NOIRS BRUT	0.1	7.—
fruchtig, frisch, elegant, feinperlend traditionelle Flaschengärung Laufener Altenberg · Laufen	0.75	40.—
FRITZS – PET NAT (PÉTILLANT NATUREL) VOM WEISSBURGUNDER 2023	0.1	6.50
spritzig, herb, frisch ungesüßt, unfiltriert und ungeschwefelt traditionelle Flaschengärung Weingut Schlumberger · Laufen		
VINCENT SPRITZ ¹	0.25	8.—
Vincent Aperitif, Sekt und Soda bitter-süß, würzig, erfrischend <i>auch alkoholfrei möglich</i> Schwarzwälder Hausbrennerei Schladerer · Staufen		
PARADIES-PRICKLER APFEL-BIRNE-EBERESCHE	0.2	8.—
feinherb, würzig, fruchtig alkoholfreie Vielfalt der ungespritzten Streuobstwiesen Obstparadies · Staufen		

 Weißwein

 Rosé

 Rotwein

1 = chininhaltig

REBEA
Restaurant

Unsere Preise sind in Euro
angegeben und beinhalten die
gesetzl. Mehrwertsteuer

WEIN

Erste Ranken

Zugänglich. Frisch. Für's Ankommen. Weine, die leichtfüßig sind,
die den Gaumen öffnen und die Gedanken nicht beschweren.

GUTEDEL TERROIR ○	0.25	7.—
trocken Bouquet aus Orange, Zitronenmelisse und Mandel lebhafte Fruchtigkeit Laufener Altenberg · Laufen		
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN TERROIR ●	0.25	7.50
trocken intensives Beerenaroma Veilchen- und Vanillenuancen Laufener Altenberg · Laufen		

UNSERE SPRITZIGEN SCHORLEN

Weiß ○	0.25	4.50
Rot ●	0.25	5.—

Zwischen Blättern und Beeren

Mehr Tiefe. Mehr Zeit. Mehr Rebe. Weine, die ein bisschen mehr
erzählen wollen – von Böden, Winzern und Wellen im Glas.

GUTEDEL KABINETT EDITION „NO. 3“ 2023 ○	0.25	8.—
trocken Bouquet von Apfel, Birne und Mandel elegant im Gaumen, leichtes Säurespiel Laufener Altenberg · Laufen	0.75	20.—
WEISSBURGUNDER ○	0.25	9.—
trocken duftet nach weißen Blüten, Ananas, Apfel, unkompliziert, passt einfach immer Weingut Schlumberger · Laufen	0.75	23.—
LINNEA ROSÉ ①	0.25	9.—
trocken aromatisch fein würzig Weingut Wolf & Grether · Sulzburg-Laufen	0.75	23.—
SPÄTBURGUNDER KABINETT EDITION „NO. 3“ ●	0.25	9.—
trocken samtig, weich, duftet nach Sauerkirsche, Cassis, Holunder Laufener Altenberg · Laufen	0.75	23.—
SPÄTBURGUNDER ●	0.25	11.—
trocken Einstiegs-Spätburgunder Aromen von Kirschen und roten Beeren, weiche Tannine, feine Frische Weingut Schlumberger-Bernhart · Laufen	0.75	26.—

- Weißwein
- ① Rosé
- Rotwein

REBEA
Restaurant

Unsere Preise sind in Euro
angegeben und beinhalten die
gesetzl. Mehrwertsteuer

ERFRISCHUNGEN

MINERALWASSER LIELER SCHLOSSBRUNNEN	0.5	5.—
still & leicht prickelnd	0.7	6.50
SÄFTE	0.5	5.—
Streuobst Apfelsaft Johannisbeersaft Traubensaft		
SAFTSCHORLEN	0.5	4.50
Streuobst Apfelsaft Schorle Johannisbeersaft Schorle Traubensaft Schorle		
SCHWARZWALDSPRUDEL LIMO	0.33	4.50
Kola ² Orange		
PAULANER SPEZI ²	0.33	4.50

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO ²	3.—
ESPRESSO MACCHIATO ²	3.50
Kuh- oder Hafermilch	
DOPPELTER ESPRESSO ²	4.—
CAFÉ CREME ²	3.50
CAPPUCCINO ²	4.—
Kuh- oder Hafermilch	
LATTE MACCHIATO ²	4.80
Kuh- oder Hafermilch	
DARJEELING ROYAL GARDEN SCHWARZTEE ²	4.—
SEELLENBAUMLER, KRÄUTERMISCHUNG TEE	4.—
BIO PFEFFERMINZ TEE	4.—

2 = koffeinhaltig

REBEA
Restaurant

Unsere Preise sind in Euro
angegeben und beinhalten die
gesetzl. Mehrwertsteuer

BIERE

vom Fass

WALDHAUS PILS	0.3	4.—
feinherb mit dem Aroma des Naturhopfens	0.5	5.50

Flaschenbiere

WALDHAUS DIPLOM PILS ALKOHOLFREI	0.33	4.40
Feinherb mit dem Aroma des Naturhopfens		
WALDHAUS HELL	0.33	4.40
vollmundige, mild gehopfte Bierspezialität mit leichter Malzsüße		
WALDHAUS SCHWARZWALD WEISSE HEFEWEIZEN	0.5	5.80
spritzig, naturtrüb mit feiner obergäriger Hefe (auch alkoholfrei)		
WALDHAUS NATUR RADLER SÜSS	0.33	4.40
lieblich-fruchtiges Biermischgetränk (auch alkoholfrei)		

VERRISSERLE

WILLMINE	2 cl	6.—
Brennereihof Manfred Eichin · Sulzburg – St Ilgen		
KIRSCHWASSER	2 cl	4.50
Winzerhof Hug · Laufen		
KRÄUTERBRAND	2 cl	4.30
Winzerhof Hug · Laufen		