

ESSEN

Der *grüne* Faden

Rebea Menü vegetarisch

3 GÄNGE 53.—
MIT KÄSEGANG 62.—

VORWEG

Brot und hausgemachter Aufstrich

GESCHMORTER KOHLRABI

Haselnusscreme, Eberesche und Estragonsauce

CONFIERTER WIRSING

Belugalinsen, eingelegte Holunderbeeren, Petersilienöl und
geräucherte Meerrettichsauce

BAUERNMORBIER (AFFINEUR WALTMANN)

rosé-pochierte Birne und Walnuss

SCHOKOLADENZIGARRE

gefüllt mit weißem Schokoladenmousse, eingelegter Rhabarber und
Rhabarber-Joghurtsorbet

Land *und* Wald

Rebea Menü mit Fisch und Fleisch

3 GÄNGE 69.—
MIT KÄSEGANG 78.—

VORWEG

Brot und hausgemachter Aufstrich

GEBEIZTER SAIBLING 

Rote-Bete-Sud, Mandelricotta, eingelegte Senfkörner, Birnenchutney und Dillöl

ROSA GEBRATENES SCHWARZWÄLDER REHNÜSSLE

Rote-Bete-Püree, Ofenkohlrabi, Holunderbeeren, Topfenknöpfe und Pfefferjus

BAUERNMORBIER (AFFINEUR WALTMANN)

rosé-pochierte Birne und Walnuss

SCHOKOLADENZIGARRE

gefüllt mit weißem Schokoladenmousse, eingelegter Rhabarber und
Rhabarber-Joghurtsorbet

ANKOMMEN

GESCHMORTER KOHLRABI 	15.—
Haselnusscreme, Eberesche und Estragonsauce	
MARINIERTEN RÖMERSALAT	13.—
Radicchio, Buttermilchdressing, gebeiztes Eigelb und gepuffter Buchweizen	
GEBEIZTER SAIBLING 	18.—
Rote-Bete-Sud, Mandelricotta, eingelegte Senfkörner, Birnenchutney und Dillöl	
BLUMENKOHLSUPPE 	9.—
Haselnusscrunch und Schnittlauch	

GARTEN

CONFIERTER WIRSING 	28.—
Belugalinsen, eingelegte Holunderbeeren, Petersilienöl und geräucherte Meerrettichsauce	
GEBRATENE NUSSPOLENTA 	26.—
Bitterorangensauce, gegrillter Lauch, pochiertes Ei und Petersilie	

FLUSS UND WEIDE

ROSA GEBRATENES SCHWARZWÄLDER REHNÜSSLE	42.—
Rote-Bete-Püree, Ofenkohlrabi, Holunderbeeren, Topfenknöpfe und Pfefferjus	
BUTTERZARTE RINDERBÄCKCHEN	35.—
Spinat, Morcheln, Kartoffelpüree und eingelegte Zwiebeln	
GEBRATENER ZANDER VON DER FISCHEREI KUHN 	38.—
Spinat, Kartoffelpüree, Brombeeren, Rotweinreduktion und Kohlrabi	

SÜSS UND GUT

SCHOKOLADENZIGARRE	13.—
gefüllt mit weißem Schokoladenmousse, eingelegter Rhabarber und Rhabarber-Joghurtsorbet	
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
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
Fischerei Kuhn – Rhein-Wildfang, Karlsruhe

