



REBSTOCK DURBACH



Jetzt wird's WILD im Rebstock

2018

Familie Volker Baumann
Halbgütle 30 - 77770 Durbach
Tel. 0781- 4820 - www.Rebstock-Durbach.de

SPEISEKARTE • MENU

Anregend

Sherry² Medium oder dry - 5cl Sherry medium ou sec	4,40
Green Apple - 5cl Martini Dry et sirop pomme verte	4,80
Rebstock - Herbstaperitif - 0,1l Durbacher Waldheidelbeeren & Durbacher Rieslingsekt Crémant de Durbach - cassis de Durbach	7,80
Bongo Cocktail - alkoholfrei Mango - Ananas - Maracuja – Kokos Sans alcool!	6,80
Picon Bière⁹ à l'Orange - 0,2l	2,90



Weinempfehlungen Suggestion des vins

2016 Klingelberger ² STEINBERG -SL- Spätlese - trocken - Weingut Alfred Huber, Durbach-Lautenbach	34
2017 Chardonnay ² BIENENGARTEN Spätlese - trocken - Weingut Andreas Männle, Durbach	36
2015 Spätburgunder ² KOCHBERG Kabinett - trocken - Weingut Heinrich Männle, Durbach	33
2012 Spätburgunder ² PLAUELRAIN – MAZ - Trocken - Weingut Schwörer, Durbach	38

Offene Weine in unserer Weinkarte!

Liebe REBSTOCK Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere
separate Allergikerkarte und unsere Servicekräfte Auskunft über die in den
Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Inklusivpreise in EUR

Jetzt wird's Wild!

Potpourri von der Wildessenz

7

Pot aux feux de Consommé de gibier

Feines Schinken-Salamibrot vom heimischen Reh und Hirsch

Vorspeise 14

Walnuß - Preiselbeere - Gartenkräuter

Sandwich aux jambon et salami de chevreuil et cerf

Noix - airelle rouge - salade aux herbes

Hauptgerichte aus Wald & Flur

Medaillons vom Wildschweintrüben

22 / 28



Pflaumen-Knäckebrotkruste - Pfifferlinge

Wirsing - Serviettenknödel - Preiselbeeren

Medaillons de selle de sanglier - chou de Milan - boulettes de pain - chanterelles



Wildhase im Speckmantel³ gebraten

23 / 29

Pfifferlinge - Apfelrotkraut - Schupfnudeln - Preiselbeeren

Lièvre sauvage enrobe à lard

Chanterelles - choux rouge - Schupfnudeln - aïelles



Hirschkotelette für Zwei am Tisch tranchiert

Côtelette de cerf pour deux, découper à table

mit Kräutern gebraten

Sautierte Steinpilze - Feigenkompott - Wirsing

Haselnussspätzle - Preiselbeeren

Figues - chou vert à la crème - Spätzle aux noisettes - aïelles

ab 2 Personen

pro Person 32 EUR

Reh Edelhölsch

17 / 21



In Spätburgunder geschmort

Hausgemachte Spätzle - Preiselbeeren

Ragoût de chevreuil sauce bourguignonne - spätzle maison - aïelles



Rehschnitzel aus der Rehkeule

22 / 28

Spätburgunderjus - Pfifferlinge - Apfelrotkraut - Haselnussspätzle

Escalope de chevreuil - chanterelles - choux rouge - spätzle noisettes



Rehrücken am Stück gebraten

28 / 33

Feigen - Pfifferlinge - Gemüsebeet - Sellerie-Kartoffel-Gratin

Filet de selle de chevreuil rôti - guignes

Chanterelles - légumes - gratin dauphinoise aux sellerie

Inklusivpreise in EUR



Die Wilde - Etagere

ab zwei Personen p. P. 19

Wachtel Brust- und Keule - Wildessenz - Terrine
Knuspriges Brot - Hirschschinken & Melone - Gamba & Risotto

Vorspeisen Nos entrées

-  **Kleiner Beilagensalat** 5
Feine Rohkost- und Blattsalate mit Hausdressing
Petite Salade - crudité et salade en branche avec sauce de salade maison
-  **Spaziergang durchs Kürbisfeld** 13
Kürbis - Mais - Waldpilze - Kresse
Faire une promenade le champ de citrouille
Fromage frais - champignons - cresson
- Carpaccio vom irischen Weiderind** 16
Oliventapenade - Pinienkerne - Parmesan
Wildkräuter Versucherle 12
Carpaccio de bœuf d'irlandais - pignons de pin
Olive - parmesan - salade aux herbes
- Gebratene Jakobsmuscheln und Gambas** 18
Kürbisrisotto - wilder Brokkoli - Steinpilzschaum Versucherle 14
Coquilles St. Jacques & gambas rôties
Risotto aux potiron - brocolis sauvage - sauce aux cèpes
- Dreierlei von der Gänseleber⁴** 19
Praline - Schaumkuss - Terrine - Himbeere - Brioche Versucherle 15
Trois du foie d'oie
Bonbon - mousse - terrine - framboise - brioche
→ Passend dazu: Durbacher KOCHBERG - Gewürztraminer
Spätlese - Vollmer 0,1l 6

Feine Suppen Nos potages

- Tafelspitzessenz mit Steinpilzflädle** 7
Consommé de bœuf aux crêpe aux cèpes
- Kürbisschaumsuppe mit Maispraline** 7
Potage aux potiron avec praline du maïs
- Badische Schneckensuppe¹² überbacken** 6 / 9
Potage « badois » d'escargots gratiner

Inklusivpreise in EUR

Aus Fluss & Meer Les poissons

Ganze Haigeracher Schwarzwald-Forelle „Blau“ / „Müllerin“ / „Mandelbutter“ Dampfkartoffeln Truite de la forêt-noire Bleue / meunière / au d'amandes - pommes vapeur	19
Zanderfilet auf der Haut gebraten Kremige Pfifferlinge - Blattspinat - feine Nudeln Filet de sandre rôti Chanterelles à la crème - épinards - nouilles	23 / 28
Ossobucco vom Seeteufel Paprikasauce - Pimentos de padrón - Perlgraupenrisotto Ossobucco de lotte de mer Sauce aux poivre - pimentos de padrón - risotto de orge perlé	27 / 32

Fleischiges Nos plats de viandes

Gebratene Wachtelbrust- & Keule mit Gänseleber Pfifferlinge - Balsamico Glace - Herbstliche Gemüseröschen - Kürbisgnocchis Poitrine et cuisse de caille avec foie d'oie rôtis Chanterelles - glace aux vinaigre balsamique - légumes - gnocchis aux poitiron	27
Schweinemedallions - Champignons à la creme Herbstliches Gemüse - hausgemachte Spätzle Médallions de filet de porc - champignons de Paris à la crème Légumes - spätzle maison	19 / 23
Kalbsrücken mit cremigen Pfifferlingen Gemüse vom Markt - hausgemachte Spätzle Steak de selle de veau aux chanterelles à la crème Légumes de marché - Spätzle Maison	24 / 29
„Blockhouse“ Rinderrückensteak Sautierte Steinpilze - grüne Pfeffersauce Dreierlei Bohnen - Kartoffel-Tomatenkräpfen Steak de bœuf rôtis Cèpes sautées - sauce aux poivre vert - haricots - pommes dauphine aux tomates	27
Rosa gebratenes Lammkarree mit milder Pimentokruste Rosmarinjus - orientalische Linsen - wilder Brokkoli - Cous cous Carré d'agneau - encroûter aux pimentos Jus au romarin - lentilles oriental - broccolis sauvage - couscous	28

Wildes Herbstmenü !

Menu



Herbstlicher Genuss von Reh & Gänseleber 16
Wildpreiselbeeren - Schwarze Nüsse - Brioche
Délíce de chevreuil et foie d'oie
Airelles sauvage - noix noir - brioche



Steinpilzschaumsuppe 7
Artischockenpolenta - Würzige Salami
Potage de bolets
Polenta avec artichauts - salami sauvage



Gebratene Gambas 18
Hummerespuma - Pimentos de patrón - Buchweizenrisotto
Gambas rôties
Sauce homardine - pimentos - risotto de blé noir



Sorbet von Durbacher Haferpflaumen
Sorbet de prunes «Haferpflaumen» de Durbach
Eau de vie



Medaillon vom Hirschrücken 33
Spätburgunder-Feigen-Jus
Junger Wirsing - Sellerie-Kartoffel-Gratin
Médaillon de cerf
Jus aux pinot noir et figues
Chou de Milan - gratin dauphinoise aux sellerie



Variation von Kürbis & Kokos 9
Kremeis - Crème Brulée - Parfait
Variation de potiron et noix de coco

Fünf Gänge ohne Zwischengericht 64
Sechs Gänge 76
Cinq plats, sans entremet 64 - six plats 76

Gerne bieten wir Ihnen ein zum Menü passendes Weinset an. Pro Person 21
N'hésitez pas à nous demander une suggestion pour le vin accompagnant votre repas

Inklusivpreise in EUR

Vegetarisch Plats vegan

-  **Gratinierte Steinpilzravioli** 21
Blattspinat - Liaison - Parmesan - Wildkräutersalat
Raviolis aux boulets gratinée - liaison - Parmesan - salade aux herbes
-  **Gemüselabyrinth im Mais- und Kürbisfeld** 19
Kürbis - Mais - Chili - Linsen - Popkorn
Labyrinthe aux légumes dans champ de maïs et potiron
chili - lentilles - pop-corn

Rebstock Klassiker Les classiques

- Badische Hechtklößchen** 19 / 24
Hummerschaum - Blattspinat - Nudeln
Quenelles de brochet - sauce homardine - épinards en branches - nouilles
- Kalbsleber weinsauer² - geschnetzelt** 18 / 22
Rotweinschalotten - Bratkartoffeln
Emincé de foie de veau aux sauce aigrette - pommes de terre sautées
- Urloffener Rinder-Tafelspitz** 17 / 21
Meerrettich² - Bouillonkartoffeln - Preiselbeeren
Bœuf gros sel - sauce au raifort d'Urloffen
pommes de terre au bouillon - aïelles



Donnerstags Menü

Immer wieder donnerstags im Rebstock, mittags und abends:
Feines Genießen in 4 Gängen für 38 pro Person oder 49 inkl. Passender Weine!

Reservierung: Tel.: +49(0)781 482-0 oder
auf unserer Webseite: www.rebstock-durbach.de

Die bei uns sorgfältig ausgesuchten Produkte enthalten nur so viel Zusatzstoffe wie notwendig! Remouladensauce wird mit Gurken, Mayonnaise und Ei hergestellt. Gurken enthalten Konservierungsstoffe und Süßungsmittel. Die in unseren Speisen verwendete Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet: 1 mit Antioxidationsmittel, 2 mit Schwefel, 3 mit Farbstoff, 4 mit Pökelsalz, 9 Chinin Inklusiv Preise

Inklusivpreise in EUR