LANDGASTHOF

Rebstock

SULZBURG

MARKGRÄFLER SPARGEL

Frischer
Markgräfler Stangenspargel „Traditionelle Art"
(500gr Rohgewicht/ca. 380gr. geschält 8-10 Stangen)
Sauce Hollandaise oder Vinaigrette,
Kratzete oder kleine,
gebratene Kartoffeln

Portion 28
kleine Portion 23

zusätzlich nach Wahl:

- Roher und gekochter Landschinken +8
- Ein Paniertes Schnitzel vom Schwein +10
- gebratenes Filet vom Wolfsbarsch +17
- 3 große gebratene Black Tiger Garnelen +18
- Gebratene Maispoulardenbrust +19

DAS KLEINE SPARGELMENÜ

Spargelcremesüppchen
Spargelstückchen,Bärlauchöl 11
***
Markgräfler Spargel
mit Hinterschinken im Kräuterflädle,
Sauce Hollandaise, geschmorte Tomatenrispe 30
oder
Warmer Spargelquiche
mit Frühlingssalaten und Bärlauchvinaigrette 30
oder
Spargelravioli auf Spargelragout
mit Granatapfel, Petersilien Gremolata 30
***
Eingemachter Vanillerhabarber
mit luftigem Quarkmousse und Erdbeersorbet
15

Menü komplett
48

Die in unseren Speisen- und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene sind in unserem Allergenordner, jederzeit auf Wunsch, einzusehen.

Bei kleinen Portionen reduziert sich der Preis um 3 Euro

LANDGASTHOF

Rebstock

SULZBURG

Salate

Farbenfrohe Blatt-und Rohkostsalate mit Kernen	11
Kleiner, farbenfroher Blatt-und Rohkostsalat mit Kernen	7,5

Vorspeisen

Gugelhupf vom Wildwasserlachs, Zitronen-Sauerrahm, Rote Bete, Brioche	17,5
Warmer Spargelsalat in Bärlauch-Vinaigrette, gebackenes Eigelb, Kartoffelstroh	19

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Klößchen	11
Bärlauchsüppchen mit Ziegen-Feta-Bröseln und Tomatenöl	12,5

Vegan & Vegetarisch

Vegane Limetten-Bärlauch-Spaghetti mit Macadamia-Parmesan, Morcheln, eingelegte Paprika	29
Spargelravioli auf Spargelragout mit Granatapfel, Petersilien Gremolata	30

Fischgerichte

Filet vom Kabeljau in der Bärlauchkruste Ratatouille, Kartoffelküchle	36
Filet vom St.-Petersfisch, Morcheln, Paprika, Spargelragout, kleine gebratene Kartoffeln	42

Die in unseren Speisen- und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene sind in unserem Allergenordner, jederzeit auf Wunsch, einzusehen.

Bei kleinen Portionen reduziert sich der Preis um 3 Euro

LANDGASTHOF

Rebstock

SULZBURG

Fleischgerichte

Gebratene Maispoulardenbrust an kräftigem Spätburgunderjus Spargelragout, kleine gebratene Kartoffeln	31
Gebratenes Schweinefilet in der Walnusskruste auf Rahmpilzen, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle	33
Lammnüsschen, langzeitgegart, (18h / 56°C) Gremolata, kräftige Spätburgunderjus, Ratatouille, Kartoffelküchle	38
Rosa gebratenes Entrecôte in der Bärlauchkruste, Spätburgunderjus, Gemüse vom Markt und gratinierte Kartoffeln	42

Heimatküche

Hausgemachte Bärlauch-Maultaschen in der Brühe mit Schnittlauch und Gemüsewürfeln	18
1 Schälchen Kartoffelsalat dazu	5,5
Badisches Schäufele aus dem Wurzelsud, Spätburgunderjus, hausgemachter Kartoffelsalat	22
2 Panierte Schnitzel vom Schwein Rahmsauce, hausgemachte Spätzle oder kleine, gebratene Kartoffeln	24,5
Nur 1 Schnitzel	21,5
Siedfleisch von der Ochsenbrust (durchwachsen 48h / 72°C) frisch geriebener Meerrettich, Preiselbeeren, Meerrettichsauce eingemachter Kürbis, Rote Bete, Bouillonkartoffeln	29

Die in unseren Speisen- und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene sind in unserem Allergenordner, jederzeit auf Wunsch, einzusehen.

Bei kleinen Portionen reduziert sich der Preis um 3 Euro

LANDGASTHOF

Rebstock

SULZBURG

Desserts

Geeister Mini-Cappuccino mit Sahne	4
„Affogato" Vanilleeis mit Espresso, Sahne	6,5
Unser kleines Tassen-Tiramisu „Cremiges Dolce Vita – pure italienische Lebensfreude im Markgräflerland"	8,5
Klassische Crème Brûlée, warm und crunchy	10
Milas warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis	10
Dreierlei Sorbets im Glas mit Markgräfler Winzersekt aufgegossen	14
Mousse von der belgischen Zartbitterschokolade	14
Eingemachter Vanillerhabarber mit luftigem Quarkmousse und Erdbeersorbet	15
Eine Kugel Eis / Sorbet Vanille, Schokolade, Nuss, Café, Mango, Erdbeere, Zitrone mit Sahne	 3,5 1

Die in unseren Speisen- und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene sind in unserem Allergenordner, jederzeit auf Wunsch, einzusehen.

Bei kleinen Portionen reduziert sich der Preis um 3 Euro