

Herzlich Willkommen in Brutsches Rebstock

Als Aperitif empfehlen wir ...

CAROLINA ELISABETH
2018ER WINZERSEKT - CUVÉE BRUT

WEINGUT
L. & C. KELLER - ERZINGEN
TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG
0.1 l € 5.00
0.75 l € 30.00

„FRÜHLINGSTRAUM“
PROSECCO & ERDBEERE
€ 5.00

Alkoholfrei...

OBST-CUVÉE | MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

„Nuanciert, komplex und vielfältig wie ein erlesener Wein
oder Schaumwein, aber ohne Alkohol...“

PRISECCO - SPRITZ
WIESEN Obst | HOLUNDERBLÜTE | KRÄUTER
SODA | APFEL | THYMIAN
€ 6.80

Unsere Weinempfehlung

2018ER WEISSBURGUNDER
KABINETT | TROCKEN
WEINGUT SCHWEIGLER, BINZEN

GLAS 0.1 l € 4.60 | KARAFFE 0.25 l € 9.00
FLASCHE 0.75 l € 27.00



IN UNSERER WEINKARTE FINDEN SIE WEITERE TRÖPFCHEN IN VERSCHIEDENEN
QUALITÄTEN UND PREISKLASSEN AUS ALLERLEI REGIONEN
0.1 l ab € 2.10 Weißweine / € 2.50 Rotweine

Unsere Auswahl an Mineralwasser

TAFELWASSER IN DER KARAFFE 0.5 L € 3.00 | 0,9 L € 5.10
BAD DÜRRHEIMER CLASSIC 0.25 L € 2.30
BAD DÜRRHEIMER NATURELL 0.5 L € 3.60
BAD DÜRRHEIMER MEDIUM 0.75 L € 5.10

Suppen & Vorspeisen

BADISCHE FLÄDLESUPPE € 7.00

SPARGELCREMESUPPE
SAHNEHÄUBCHEN € 7.50

BLATTSALATE AN HAUSDRESSING € 6.50

HAUSGEBEIZTER SALM
MIT DILL - SENFSOSSE UND REIBEKUCHEN € 11.00

CARPACCIO VOM RIND
RUCCOLA - TOMATEN - PESTO | PARMESANSPLITTER
€ 12.00

Badischer Spargel vom Spargelhof Wäßner, Schlatt

SPARGELTELLER

SAUCE HOLLANDAISE | NEUE KARTOFFELN IN BUTTER
ZWEIERLEI SCHINKEN ^(5,6,7) € 22.00

PORTION SPARGEL

SAUCE HOLLANDAISE | NEUE KARTOFFELN IN BUTTER € 24.00
PORTION SCHINKEN ^(5,6,7) € 6.00
KALBSSCHNITZEL PANIERT € 10.00

SCHWEINERÜCKENSTEAK

SPARGEL MIT KÄSE ÜBERBACKEN | KROKETTEN
€ 26.00 **

NORWEGISCHES SALMFILET GEBRATEN

SPARGEL | SAUCE HOLLANDAISE
NEUE KARTOFFELN IN BUTTER
€ 34.00 **

Traditionell und beliebt...

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

POMMES FRITES / KARTOFFELSALAT

TELLERPORTION € 12.00 / € 14.00

GROSSE PORTION € 17.00 / € 19.00

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

RAHMSOSSE | SPÄTZLE € 13.00 **

FRISCHE PILZE | RAHMSOSSE | SPÄTZLE € 15.00 **

CORDON BLEU_(5,6,7) | POMMES FRITES € 21.00

RAGOUT VOM HEIMISCHEN MAI-REHBOCK

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | PREISELBEERBIRNE € 23.00 **

NEUSEELAND LAMMHUFTSTEAK

STANGENBRECHBOHNEN | ROSMARINJUS

DAUPHINKARTOFFELN € 26.00 **

PFEFFERSTEAK „NACH GROSSVATERS ART“

VOM RINDERRÜCKEN

RASSIG PIKANT AN COGNACSAHNESOSSE | POMMES FRITES

€ 28.00

Aus Fluss und Meer

GEFÜLLTE SALMRÖLLCHEN

BLATTSPINAT | RIESLINGSAHNESOSSE MIT DILL

TAGLIATELLE € 26.00 **

WOLFSBARSCHFILET

GEBRATEN | OLIVEN | FRÜHLINGSZWIEBELN | KIRSCHTOMATEN

BALSAMICO | NEUE KARTOFFELN IN BUTTER

€ 29.00

Vegetarisch

OFENPAPRIKA GEFÜLLT

GEMÜSEALLERLEI | KOKOS | ZITRONENGRAS | INGWER

BASMATIREIS 18.00 **

PASTA SIZILIANA (RASSIG PIKANT)

TOMATENPESTO | TOMATEN UND LAUCH IN OLIVENÖL

PARMESANKÄSE € 12.00 **

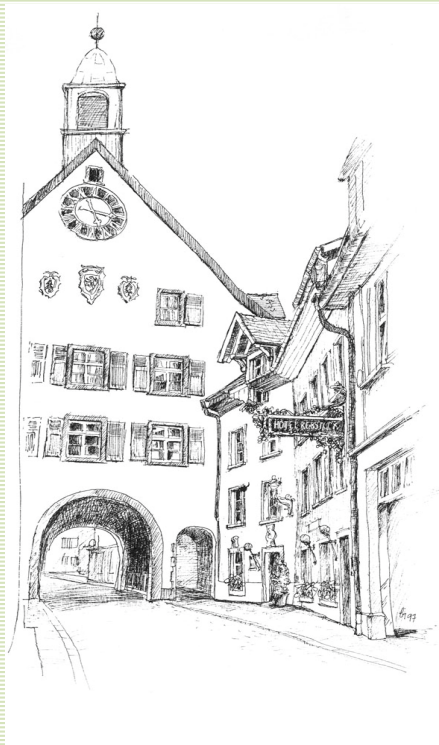
Lust auf...

WURSTSALAT_(4,5,7) VON DER KALBSLYONER | BROT € 9.50 **

WURSTSALAT_(4,5,7) VON DER KALBSLYONER | RÖSTI € 14.50 **

FLEISCHKÄSE_(4,4,5) GEBRATEN | 2 SPIEGELEIER | BROT € 9.50 **

FLEISCHKÄSE_(4,4,5) GEBRATEN | SPIEGELEI | POMMES FRITES € 12.00 **



Salat Variationen

BUNTER SALATTELLER | KARTOFFELSALAT | EI € 12.50 **

- MIT KARTOFFELTASCHEN | FRISCHKÄSEFÜLLUNG
VEGETARISCH € 15.50 **
- MIT PANIERTEM SCHNITZEL € 16.50 **
- „MARKGRÄFLER“ GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN
WARME CHAMPIGNONS | TRAUBEN € 16.80 **
- MIT FISCHKNUSPERLE IM BIERTEIG | GEBACKEN
KNOBLAUCHMAYONNAISE € 17.80 **
- MIT SCHWEINERÜCKENSTEAK | KRÄUTERBUTTER € 20.00**
- MIT FILET VOM NORWEGER SALM | GEBRATEN € 28.00 **
- MIT ENTRECOTE | KRÄUTERBUTTER € 28.00



BRUTSCHES REBSTOCK
HOTEL | RESTAURANT | KAFFEEHAUS

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN
UNSERE GEKENNZEICHNETEN HAUPTGÄNGE **
MIT € 2.00 ABZUG ALS KLEINERE PORTION

BRATENSOSSE € 1.20

RAHMSOSSE € 2.00

PILZ- /JÄGERSOSSE € 2.50

PORTION GEMÜSE € 6.50

BEILAGE ZUSÄTZLICH € 4.00

RÖSTI ALS UMBESTELLUNG + € 2.00

BRATKARTOFFELN ALS UMBESTELLUNG + € 2.00

KARTOFFELSALAT ALS UMBESTELLUNG + € 2.00

1 GEDECK EXTRA € 3.00

Liebe Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie bitte unsere Servicekraft an. Gerne reichen wir Ihnen unsere "ALLERGIKERKARTE" auf der Sie ein kleines Angebot an Gerichten finden, bei denen wir allerlei Allergene leichter ausschließen können.

Unser separater Allergen-Ordner gibt Auskunft über all die in den Speisen der Standardkarte enthaltenen allergenen Zutaten.

Zusatzstoffe:

(1) Eis mit Pflanzenfett, (2) mit Farbstoff, (3) mit Konservierungsstoff, (4) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Geschmacksverstärker,
(6) mit Phosphat, (7) mit Nitritpökelsalz, (8) mit Süßungsmitteln,

*...zum Abschluß
empfehlen wir*

TRILOGIE FÜR SIE ODER FÜR IHN € 7.10

BIRNENSORBET MIT WILLIAMSBRAND € 7.00

BURGUNDER MARC (42% VOL)

WEINTRESTER IM HOLZFASS GEREIFT

WEINGUT DIETER SCHWEIGLER, BINZEN

2CL € 4.20

WEITERE DESSERTS, KAFFEESPEZIALITÄTEN UND
SPIRITUOSEN FINDEN SIE AUF UNSERER DESSERTKARTE