

Herzlich Willkommen

in Brutsches Rebstock

Als Aperitif empfehlen wir ...

**BADISCHER WINZERSEKT
2018ER CUVÉE BRUT**

WEINGUT
L & C KELLER
TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

0.1 l € 5.00
0.75 l € 29.00

„Herbsttraum“

PROSECCO & hausgemachter Quittensirup

€ 4,90

Alkoholfrei...

OBST-CUVÉE | MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

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

RISECCO - SPRITZ
WIESEN Obst | HOLUNDERBLÜTE | KRÄUTER
SODA | APFEL | THYMIAN
€ 6.50

Unsere Weinempfehlung

SAUVIGNON BLANC 2018

Deutscher Qualitätswein, trocken
WEINGUT MARTIN WASSMER, MARGRÄFLERLAND, BADEN

Der Markgräflerland Sauvignon Blanc zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Grapefruit, Stachelbeeren, Cassis, Litschi, Salbei, Brennnessel, Paprika und Holunderblüten. Am Gaumen knackig, dichte und feinwürzige Frucht, schönes Spiel, finessenreich, straffe Eleganz, viel Charme und ein langer Nachhall.

GLAS 0.1 l € 4.00 | KARAFFE 0.25 l € 8.00

FLASCHE 0.75 l € 23,50



SPÄTBURGUNDER 2015

Deutscher Qualitätswein, trocken
WEINGUT GEORG ALBRECHT SCHNEIDER, RHEINHESSEN

Schon die kirschrote Farbe mit purpurnen Reflexen lädt ein, das saftig-profunde Bouquet mit feinen, reifen Sauerkirschen, Schwarze Johannisbeeren, Himbeeren und einem Hauch Kräuter macht den nächsten Schritt, bis der Wein am Gaumen mit eleganter Struktur, reifem Tannen und feiner Frucht endgültig überzeugt.

Der Nachhall charmant, saftig und noch viel Potenzial zeigend. Sehr feiner Spätburgunder!

GLAS 0.1 l € 3.50 | KARAFFE 0.25 l € 7,00

FLASCHE 0.75 l € 20.50

IN UNSERER WEINKARTE FINDEN SIE WEITERE TRÖPFCHEN IN VERSCHIEDENEN

QUALITÄTEN UND PREISKLASSEN AUS ALLERLEI REGIONEN

0.1 l ab € 1.90 Weißweine/€ 2.30 Rotweine

Unsere Auswahl an Mineralwasser

TAFELWASSER IN DER KARAFFE 0.5 L € 2.80 | 0,9 L € 4.90

BAD DÜRRHEIMER CLASSIC 0.25 L € 2.10

BAD DÜRRHEIMER NATURELL 0.5 L € 3.20

BAD DÜRRHEIMER MEDIUM 0.75 L € 4.90

Suppen & Vorspeisen

BADISCHE FLÄDLESUPPE € 6.00

CREMESUPPE VOM HOKAIDO KÜRBIS
GERÖSTETE KERNE | KÜRBISKERNÖL | SAHNEHÄUBCHEN € 6.50

BLATTSALATE AN HAUSDRESSING € 5.00

FELDSALAT
ROQUFORTDRESSING | BIRNEN | KARMELISIERTE NÜSSE
€ 9.50

HAUSGEBEIZTER SALM
MIT DILL - SENFSOSSE UND REIBEKUCHEN € 11.00

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

Aus heimischen Wäldern

PAAR WILD-BRATWÜRSTE „NÜRNBERGER ART“
ROTWEIN SCHALOTTENSOSSE | RÖSTI € 11.00

REHRAGOUT

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | PREISELBEERBIRNE
€ 21.00 **

WILDSCHWEINSCHNITZEL

FRISCHE PILZE IN BUTTER | BURGUNDERRAHMSOSSE
PREISELBEERBIRNE | HAUSGEMACHTE SPÄTZLE
€ 26.00 **

REHRÜCKEN MEDAILLONS

KARMELISIERTE NÜSSE UND MARRONI
APFELROTKOHL | DAUPHINKARTOFFELN € 38.00 **

Traditionell und beliebt...

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

POMMES FRITES / KARTOFFELSALAT
TELLERPORTION € 11.50 / € 13.50
GROSSE PORTION € 16.50 / € 18.50

CURRYRAHMGESCHNETZELTE

FRÜCHTE | REISRAND € 14.50 **

CORDON BLEU_(5,6,7) | POMMES FRITES € 19.00

KRÄUTERSTEAK VOM SCHWEINERÜCKEN

RAHMSOSSE | SPÄTZLE € 20.00 **

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

RAHMSOSSE | SPÄTZLE € 12.80 **
FRISCHE PILZE | RAHMSOSSE | SPÄTZLE € 14.80 **

PFEFFERSTEAK „NACH GROSSVATERS ART“

VOM DEUTSCHEN FÄRSEN RINDERRÜCKEN
RASSIG PIKANT AN COGNACSAHNESOSSE | POMMES FRITES
€ 27.00

Aus Fluss und Meer

FILET VOM NORWEGISCHEN SALM
RIELINGSAHNESOSSE | BLATTSPINAT | REIS
€ 27.00 **

Vegetarisch

BLÄTTERTEIGPASTETLE NACH FÖRSTERINNEN ART
GEFÜLLT | FRISCHE PILZE | SAHNESOSSE | SPÄTZLE
€ 18.50 **

PASTA SIZILIANA (RASSIG PIKANT)
TOMATENPESTO | TOMATEN UND LAUCH IN OLIVENÖL
PARMESANKÄSE
€ 12.00 **

Lust auf...

WURSTSALAT_(4,5,7) VON DER KALBSLYONER | BROT € 9.00 **

WURSTSALAT_(4,5,7) VON DER KALBSLYONER | RÖSTI € 14.00 **

CHILI CON CARNE | RASSIG PIKANT | BROT € 9.00

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 € 14.50 **
- MIT PANIERTEM SCHNITZEL € 15.50 **
- „MARKGRÄFLER“ GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN
WARME PILZE | TRAUBEN € 15.80 **
- MIT FISCHKNUSPERLE IM BIERTEIG | GEBACKEN
KNOBLAUCHMAYONNAISE € 16.80 **
- MIT SCHWEINERÜCKENSTEAK | KRÄUTERBUTTER € 20.00**
- MIT FILET VOM NORWEGER SALM | GEBRATEN € 27.00 **
- MIT ENTRECOTE | KRÄUTERBUTTER € 27.00

Wahlweise servieren wir Ihnen alle Salatvarianten mit:

ROHKOST NATUR

TOMATEN | GURKEN | PAPRIKA | KAROTTEN | BLATTSALAT

AN BALSAMICO- ODER HAUSDRESSING



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 € 6.00

BEILAGE ZUSÄTZLICH € 3.50

RÖSTI ALS UMBESTELLUNG + € 2.00

BRATKARTOFFELN ALS UMBESTELLUNG + € 2.00

KARTOFFELSALAT ALS UMBESTELLUNG + € 1.50

1 GEDECK EXTRA € 2.00

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 € 6.00

BIRNENSORBET MIT WILLIAMSBRAND € 6.00

SCHOKOLADENSOUFFLEE MIT FLÜSSIGEM KERN |
BEERENSÜPPLÉ € 9.00

BURGUNDER MARC (42% VOL)

WEINTRESTER IM HOLZFASS GEREIFT

WEINGUT DIETER SCHWEIGLER, BINZEN

2CL € 4.00

WEITERE DESSERTS, KAFFEESPEZIALITÄTEN UND
SPIRITUOSEN FINDEN SIE AUF UNSERER DESSERTKARTE