

Genuss | Seiten



VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE QUARKMAULTASCHEN

gratinert mit würzigem Bergkäse,
Tomatensugo und gebackene Kapern

16,50

SAUTIERTE KNOBLAUCHGARNELEN

und spanische Bauernchorizo ^{1,2}
auf Gemüsepaella

19,00

ANGEBRATENES LACHSTATAR

marinierte Artischockenherzen,
Oliven-Zitronenöl und Kaviar

19,50



SUPPEN

AROMATISCHE ZITRONENGRASSUPPE

mit kleinem Tandoori-Spieß

9,50

- oder -

mit gegrillter Jakobsmuschel und Riesengarnele
am Tisch aufgegossen

16,00

CONSOMMÉ VOM RINDERTAFELSPITZ

mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle

6,80

DILLSCHAUMSUPPE VON DER RÄUCHERFORELLE

mit Einlage

am Tisch aufgegossen

11,50



FISCH

Knackiges saisonales Blattwerk mit H_R-Dressing vor jedem Hauptgang.



GEGRILLTER GAMBASPIESS

mit Limettenbutter, buntem Paprika und Knoblauchspaghetti
35,00

SAIBLINGSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

Jaipur-Currysauce, Lauchstreifen, gerösteter Quinoa, Tomaten und Koriander
29,50

DREIERLEI VOM FISCH

Seeteufel an rosa Pfeffersauce, Gambas in feinen Kräutern, Wolfsbarsch mit Sesam, Broccoliröschen und Basmatireistimbale
32,00



VEGI

INDISCHES CURRYGEMÜSE
mit aromatischem Duftreis und Papadams
24,00



Knackiges saisonales Blattwerk mit H_R-Dressing vor jedem Hauptgang.

RISOLIERTE KARTOFFELN

mit gegrilltem Gemüse und Kräuterquark
23,50



FLEISCH

Knackiges saisonales Blattwerk mit Hr-Dressing
vor jedem Hauptgang.



MANDEL-HÄHNCHENBRUST

Madrocas-Currysauce,
gegrillte Babyananas, Mangochutney,
Pfirsich und Basmatireis

27,00

ENTRECÔTE VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND

Sauce mit geschmorten Zwiebeln und grünem Pfeffer,
Prinzessbohnen und Pommes frites

30,50

SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT CHEDDAR

goldgelb überbacken, Sour Cream⁴, Bacon^{1,2},
Röstzwiebeln und knusprige Bratkartoffeln

27,50

SAFTIGES RUMPSTEAK 200 g

mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln
und Bauernbrot

26,50

ENTENBRUST MIT THYMIAN-HONIG GLASIERT

Zwergorangen, Cassisreduktion³, Zuckerschoten,
geschmolzene Cocktailtomaten und Kartoffelgratin

29,50

KALBSRÜCKENSTEAK UNTER DER STEINPILZKRUSTE

mit Gemüseröschen und hausgemachten Spätzle

31,00

PREMIUM RINDERFILET VOM GRILL

Gambas im Baconmantel^{1,2}, Shiitake Pilze,
Wokgemüse und Thymiankartoffel vom Blech

34,00

WIENER SCHNITZEL

in der Pfanne gebraten
mit Zitrone, Sardellen², frittierten Kapern
und Bauernbrot

20,50



SALATE & MEHR

VITAMINREICHE SALATE

mit Feigendressing, Kräuterbaguette,
Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Wählen Sie dazu:

Rinderfiletspitzen mit buntem Pfeffer 21,00

Lachswürfel mit zweierlei Sesam 19,50

Gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelblütenhonig 18,50

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS

mit Sahnemeerrettich, Melone,
Golden Sweet Ananas und Kartoffelrösti
21,50

WURSTSALAT VON KALBSLYONER^{1,2}

mit Emmentaler Käse, Essiggurken und Zwiebeln
fein gewürzt mit knusprigen Bratkartoffeln
12,50

- oder -

mit Bauernbrot
10,50

BADISCHES VESPERBRETT^{1,2}

Dünn aufgeschnittener Schwarzwälder Schinken,
würzige Krakauer, Emmentaler Käse
und angemachter Frischkäse mit Gewürzgurken,
Tomaten, Radieschen, Senf, Bauernbrot und Butter
16,00



haus-rebland.de



FOLGEN SIE UNS AUF
facebook.com/hausrebland