

Genuss | Seiten



VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE QUARKMAULTASCHEN

gratinert mit würzigem Bergkäse,
Tomatensugo und gebackene Kapern

17,50

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

10,50

- oder -

mit gegrillter Jakobsmuschel und Riesengarnele
am Tisch aufgegossen

17,00

CONSOMMÉ VOM RINDERTAFELSPITZ

mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle

7,50

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
36,00

SAIBLINGSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

Jaipur-Currysauce, Lauchstreifen,
gerösteter Quinoa, Tomaten und Koriander
30,50

DREIERLEI VOM FISCH

Seeteufel an rosa Pfeffersauce,
Gambas in feinen Kräutern, Wolfsbarsch mit Sesam,
Broccoliröschen und Basmatireistimbale
34,00



VEGI

INDISCHES CURRYGEMÜSE
mit aromatischem Duftreis und Papadams
25,00



Knackiges saisonales Blattwerk mit H_R-Dressing vor jedem Hauptgang.

GRATINIERTER ARTISCHOCKENBÖDEN

gefüllt mit Gemüsetatar
Zitronengrassauce, Bleichsellerie und Falafel
26,00



FLEISCH

Knackiges saisonales Blattwerk mit Hr-Dressing
vor jedem Hauptgang.



MANDEL-HÄHNCHENBRUST

Madrocas-Currysauce,
gegrillte Babyananas, Mangochutney,
Pfirsich und Basmatireis
28,00

ENTRECÔTE VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND

Sauce mit geschmorten Zwiebeln und grünem Pfeffer,
Prinzessbohnen und Pommes frites
32,50

SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT CHEDDAR

goldgelb überbacken, Sour Cream⁴, Bacon^{1,2},
Röstzwiebeln und knusprige Bratkartoffeln
28,50

SAFTIGES RUMPSTEAK 200 g

mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln
und Bauernbrot
28,50

ENTENBRUST MIT THYMIAN-HONIG GLASIERT

Zwergorangen, Cassisreduktion³, Zuckerschoten,
geschmolzene Cocktailtomaten und Kartoffelgratin
31,00

KALBSRÜCKENSTEAK UNTER DER STEINPILZKRUSTE

mit Gemüseröschen und hausgemachten Spätzle
33,00

PREMIUM RINDERFILET VOM GRILL

Gambas im Baconmantel^{1,2}, Shiitake Pilze,
Wokgemüse und Thymiankartoffel vom Blech
36,00

WIENER SCHNITZEL

in der Pfanne gebraten
mit Zitrone, Sardellen², frittierten Kapern
und Bauernbrot
21,50



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
22,50

WURSTSALAT VON KALBSLYONER^{1,2}

mit Emmentaler Käse, Essiggurken und Zwiebeln
fein gewürzt mit knusprigen Bratkartoffeln
14,00

- oder -

mit Bauernbrot
11,50

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
instagram.com/haus_rebland



facebook.com/hausrebland