

Genuss | Seiten



VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE QUARKMAULTASCHEN

gratinert mit würzigem Bergkäse,
Tomatensugo und gebackene Kapern

18,50

SAUTIERTE KNOBLAUCHGARNELEN

und spanische Bauernchorizo ^{1,2}
auf Gemüsepaella

19,50

ANGEBRATENES LACHSTATAR

marinierte Artischockenherzen,
Oliven-Zitronenöl und Kaviar

21,00



SUPPEN

AROMATISCHE ZITRONENGRASSUPPE

mit kleinem Tandoori-Spieß

11,50

- oder -

mit gegrillter Jakobsmuschel und Riesengarnele
am Tisch aufgegossen

18,00

CONSOMMÉ VOM RINDERTAFELSPITZ

mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle

8,50

DILLSCHAUMSUPPE VON DER RÄUCHERFORELLE

mit Einlage
am Tisch aufgegossen

12,50



FISCH

Knackiges saisonales Blattwerk mit HR-Dressing vor jedem Hauptgang.



GEGRILLTER GAMBASPIESS
mit Limettenbutter, buntem Paprika
und Knoblauchspaghetti
38,00

DREIERLEI VOM FISCH

Seeteufel an rosa Pfeffersauce,
Gambas in feinen Kräutern, Wolfsbarsch mit Sesam,
Broccoliröschen und Basmatireistimbale
36,00



VEGI

GEBRATENE RISOTTO-TALER
Pilzragout in Schnittlauchsauce
gedünsteter Chicorée und cremiges Karottenpüree
27,50



Knackiges saisonales Blattwerk mit HR-Dressing vor jedem Hauptgang.

GRATINIERTER ARTISCHOCKENBÖDEN

gefüllt mit Gemüsetatar
Zitronengrassauce, Bleichsellerie und Falafel
27,50



FLEISCH

Knackiges saisonales Blattwerk mit HR-Dressing
vor jedem Hauptgang.



FRUCHTIGES CURRYGESCHNETZELTES

von der Pute
gebackene Mandel-Ananas
und Duftreiskugel
29,00

ENTRECÔTE VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND

Sauce mit geschmorten Zwiebeln und grünem Pfeffer,
Prinzessbohnen und geschwenkte Drilling Kartoffel
33,50

SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT CHEDDAR

goldgelb überbacken, Sour Cream⁴, Bacon^{1,2},
Röstzwiebeln und knusprige Bratkartoffeln
29,50

SAFTIGES RUMPSTEAK 200 g

mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln
und Bauernbrot
31,00

ENTENBRUST MIT THYMIAN-HONIG GLASIERT

Zwergorangen, Cassisreduktion³, Zuckerschoten,
geschmolzene Cocktailtomaten und Kartoffelgratin
32,50

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
36,50

WIENER SCHNITZEL

in der Pfanne gebraten
mit Zitrone, Sardellen², frittierten Kapern
und Pommes frites
27,50



SALATE & MEHR

VITAMINREICHE SALATE

mit Feigendressing, Kräuterbaguette,
Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Wählen Sie dazu:

Rinderfiletspitzen mit buntem Pfeffer 22,50

Gebackene Lachswürfel mit Aioli 20,50

Gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelblütenhonig 19,50

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS

mit Sahnemeerrettich, Melone,
Golden Sweet Ananas und Kartoffelrösti
24,50

WURSTSALAT VON KALBSLYONER^{1,2}

mit Emmentaler Käse, Essiggurken und Zwiebeln
fein gewürzt mit knusprigen Bratkartoffeln
15,00

- oder -

mit Bauernbrot
12,50

BADISCHES VESPERBRETT^{1,2}

Dünn aufgeschnittener Schwarzwälder Schinken,
würzige Krakauer, Emmentaler Käse
und angemachter Frischkäse mit Gewürzgurken,
Tomaten, Radieschen, Senf, Bauernbrot und Butter
17,50



haus-rebland.de



FOLGEN SIE UNS AUF
instagram.com/haus_rebland



facebook.com/hausrebland