

## **Aperitif**

**REBguts Quittensecco**  
Secco | hausgemachter Quittensirup

6,5

## **Französisches Weinschmecker Menü**

Wachtel-Crépinette  
Wachtelbrust | Gänseleber | Belugalinsen | Feldsalat  
1851 Bouvet - Brut

13,-

\*\*\*

Sous Vide Hummer  
Mango | Limetten-Mayonnaise | Frisée | Toast  
2016 | Sancerre | Jean-Max Roger

13,-

\*\*\*

Filet de boeuf  
in Rotwein pochirtes rosa Rinderfilet | Jus  
Bohnen-Cassoulet | Kartoffelgratin  
2012 | Labrande „Cuvée Plaisir“

28,-

\*\*\*

Schokoladen-Soufflé  
Vanille-Schmand | Schokoladensorbet  
Himbeer-Macarons | Schokoladenzigarre  
8,-

3 Gang (ohne Zwischengang)	47,-
4 Gang	60,-
3 Gang (ohne Zwischengang) inklusive korrespondierender Weinbegleitung	57,-
4 Gang inklusive korrespondierender Weinbegleitung	75,-

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## **Auszug aus unserer Weinkarte zur Französischen Woche**

### **Offener Ausschank**

Champagner Gimonnet & Fils „Cuis“ 0,1 L	11,-
2016   Sauvignon Blanc   Tarique frisch   animierend	6,2
2016   Bastide Coupe Roses Minevoise schmelzig   komplex	6,5

### **Flaschenwein**

#### **Weiß**

2014   Aligoté   Domain Sylvain Langoureau cremig   duftend	23,-
2015   St. Aubin   Domain Sylvain Langoureau Brioche   salzig   tiefgründig	46,-

#### **Rot**

2009   Chateau d'Aurilhac-Haut Medoc komplex   dicht   lang	48,-
2010   Chateau Puygeraud-Côtes de Francs tabak   dicht   langanhaltend	48,-
2011   Savigny-les-Beaune Weingut Maison Roche de Bellene harmonisch   filigran	45,-
2013   Gigondas   E. Giugal vielschichtig   schwer	59,-

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## Vorspeisen

Suppentriologie Kürbiscreme   Tomatenessenz   Blumenkohlcreme Die Suppen dürfen auch gerne einzeln bestellt werden	7,-
Karamellierter Ziegenkäse Lavendelhonig   Kürbis-Chutney   Kürbisölschaumbrot Kräutersalat	8,-
Wachtel-Crépinette Wachtelbrust   Gänseleber   Belugalinsen   Feldsalat	13,-

## Hauptgerichte

Safran Puntalette Risotto Parmesan   Tomaten   Schnittlauch wahlweise mit Garnelen	15,- 19,-
Bunter Rebgutsalat gebratene Rinderfiletspitzen   Honiglack geröstete Kerne   Kresse   Brotchips	16,-
Coq au Vin Im Rotweinsud zubereitete Maispouardenbrust Rotweinsud   Perlzwiebeln   Fingermöhren Herbstgemüse   Drillingskartoffeln	18,-
Filet de boeuf pochiertes rosa Rinderfilet   Jus   Bohnen-Cassoulet Kartoffelgratin	28,-
Maquereau jaune Gebratene Gelbschwanzmakrele (Hamachi) weißer Tomatenschaum   Artischocken geschmolzene Kirschtomaten   Gnocchi	30,-

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## Rebgut Desserts

Riesling-Granité | Minze 3,5

Weißweingefrorenes | das wunderbar leichte Dessert

Schokoladen-Soufflé 8,-

Vanille-Schmand | Schokoladensorbet

Himbeer-Maccarones | Schokoladenzigarre

Französische Käseauswahl 8,-

Feigensenf

Eis je Kugel 2,5

Sauerrahmeis

Rucolarahmeis

Kokoseis

weißes Schokoladeneis

Mango Basilikumsorbet

### Verehrte Gäste

bei Fragen zu Allergenen, die in unseren Gerichten enthalten sein können, gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation liegt vor und kann jederzeit eingesehen werden. Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder Allergie leiden, lassen sie uns dies bitte wissen. Wir werden Ihnen gerne ein, speziell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes, Gericht anbieten.

Ihr Christian Hedderich

Küchenchef

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen*

*Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## **Kaffee | Tee**

Tasse Kaffee   Hagenkaffee*	2,9
Espresso*	2,8
Doppelter Espresso*	4,4
Latte Macchiato*	3,8
Cappuccino*	3,5
Glas Tee   Ronnefeldt	2,8

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## Offene Weißweine

0,25 L

2016   Sauvignon Blanc   Tarique frisch   animierend	6,2
2016   „Leidenschaft“ Cuvée   Winzerhof Strebel frisch   leicht   fruchtig	6,2
2016   Riesling   Winzerkeller Reicholzheim dicht   rund	6,5
2016   Silvaner   Juliusspital geradlinig   erdig	6,5
2016   Hölder   Rebgut Lauda animierend   leicht   fruchtig	7,9

## Offene Rotweine

0,25 L

2016   Bastide Coupe Roses Minevoise schmelzig   komplex	6,5
2013   Cabernet Cuvée   Winzerkeller Reicholzheim   kräftig   dunkel	9,2
2015   „Herzblut“ Regent   Winzerhof Strebel fleischig   beerig   dunkel	6,5
2015   Schwarzriesling   Weingut Hofmann leicht   trinkig	7,2

\*Alle hier aufgeführten Weine enthalten Sulfite.

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## Digestifs

0,02 L

Apfelbrand   Braun Beckstein	3,5
Zigarrenbrand   Braun Beckstein	4,5
Mirabellenwasser   Strebel Beckstein	3,5
Schlehe   Braun Beckstein	3,5
Williams Birne   Strebel Beckstein	3,5
Zwetschgenwasser   Braun Beckstein	3,5
Himbeergeist   Braun Beckstein	3,5
Nussler   Braun Beckstein	3,5
Walnussgeist   Braun Beckstein	4,5
Kirschspirituose   Braun Beckstein	3,5
Nonino Chardonnay Grappa	4,-
Nonino Vusinar Grappa	3,5
Nonino UE Grappa	4,-
Fernet Branca	3,-
Ramazotti	3,-
Averna	3,-
Aberlour 10 J	4cl8,5
Jameson 10 J	4cl8,5
Calvados Chateau du Breuil 15 J	8,5
Cardinal Mendoza Brandy de Jerez	7,5
Monkey 47 Gin & Tonic	12,5
Hendrick's Gin & Tonic	9,5

*Gin jeweils serviert mit Thomas Henry Tonic*

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## Alkoholfrei

Selters   Still   Medium 0,5 L	3,9
Selters   Still   Medium 0,25 L	2,2
Saft   Apfel   Orange 0,25 L	2,9
Johannisbeernektar 0,25 L	2,9
Taubertaler Apfelsaftschorle 0,33 L	3,1
Coca Cola 0,25 L*   Coca Cola light 0,2 L***	2,9
Fanta   Mezzo* 0,25 L	2,9
Thomas Henry Limonaden 0,2 L Grapefruit   Ginger Ale   Mango Tonic	2,9
Bionade   Ingwer   Holunder 0,33 L	3,3
Red Bull 0,25 L ***	4,5

## Distelhäuser Bierspezialitäten

Pils   alkoholfrei 0,33 L	3,1
Radler 0,33 L	3,1
Landbier 0,5 L	4,1
Hefeweizen hell 0,5 L	4,1
Hefeweizen dunkel 0,5 L	4,1
Hefeweizen hell alkoholfrei 0,5 L	4,1
Kellerbier 0,5 L	4,4

Getränke mit \* gekennzeichnet, sind:

\*Koffeinhaltig

\*\*Chininhaltig

\*\*\*Koffeinhaltig, Süßungsmittel

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen  
Sie uns bitte an.*

*Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*