



THE BOOK OF LOVE

Speisekarte

Herzlich Willkommen im Rebblick in Korb,

Zur Speisekarte

Unsere Speisekarte ist so aufgebaut, dass Sie immer auf **der linken Seite die Speisen und Gerichte** finden. Unsere Speisekarte wechselt im saisonalen Rhythmus, den uns die Natur vorgibt. Da unser Küchenstil, wie auch wir stark regional verwurzelt sind, kann es ab und an zu kleinen Änderungen in der Verfügbarkeit der verwendeten Produkte kommen. Was Ihnen aber in einem solchen Fall, bei Übergabe der Speisekarte, durch unseren Service mitgeteilt wird.

Sie haben nichts davon gehört?

Na, dann steht Ihrem Genuss ja nichts mehr im Wege, viel Spaß beim Schmökern und eine gute Zeit bei uns im Rebblick. Wünschen Ihnen

Ihre Genussbotschafter, Nadine und Jochen Gromann

Zur Weinempfehlung

Passend zu allen Speisen und Gerichten empfehlen wir Ihnen immer auf **der rechten Seite den passenden Wein** im offenen Ausschank als 0,1l oder 0,2l im Stielglas. Diese Empfehlung dient Ihnen als komfortable Entscheidungshilfe, wenn Sie einfach und unkompliziert ein Glas Wein zum Essen genießen möchten.

Wenn Sie sich gerne inniger mit dem Thema Wein befassen möchten, stehen Ihnen unsere „Weinpad`s“ mit unserer gesamten digitalen Weinkarte zur Verfügung.

*Sie sind von Allergien geplagt?
Bitte fragen Sie nach unserer separaten Allergen-
Auszeichnungsspeisekarte!*



Sommerspeisekarte

Die große Überschrift lautet:

... Sonne, Wonne und ein kühles Glas Wein...

Die schönste Jahreszeit auch für uns Köche.
...ist es doch, wie für ein Kind im Bonbonladen!

Wir freuen uns auf die großartigen Sommergerichte mit:
Pfifferlingen, Tomaten, Bohnen,
Kräuter, Beerenfrüchte, Aprikosen
und vielem mehr...

...wir heißen Sie
zum kulinarischen Sommersausflug
in den Rebblick willkommen...



Menü saisonal: Sommer, Sonne, Wonne.

Ein Gruß vom Genussbotschafter

s` Tomatensalät`le

Bunte Ur-Tomaten mit Schafskäsepralinen,
gerösteten Sonnenblumenkernen, Tomatensorbet,
Minze und Honig-Zitronen-Vinaigrette (v)

Gartenkräutercremesuppe
mit Knoblauchbrotchip und Schmand (v)

Gebratenes Zanderfilet und Pfifferlinge
auf Paprika-Cous-Cous, Dattelsud und Sesam-Joghurt

Schwäbisches Surf and Turf

vom Schweinefilet im Speckmantel und rote Wildgarnele
mit grünen Bohnen und BBQ-Rosmarin-Kartoffeln

Ausflug in den Sommergarten

Schokoladen-Nuss-Maulwurfshügel mit bunten Sommerbeeren
in Beerengeistsauce mit Holunderblüten-Sorbet (vg)

5 Gänge 84,90 €, 4 Gänge ohne Zanderfilet 64,90 €

3 Gänge ohne Zanderfilet und Suppe 55,90 €

3 Gänge ohne Zanderfilet und Tomatensalät`le 48,90 €

Weinempfehlung offener Weine

Cirò bianco DOC Librandi Antonio & Nicodemo Cirò Marina
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Sangiovese Rosé, QbA, feinherb, Öko-Weingut H. Schmalzried, Korb
0,1l 4,90 € 0,2l 7,90€

Sauvignon Blanc ***, trocken, Remstalkellerei, Weinstadt
0,1l 4,90 € 0,2l 7,90 €

Trollinger Steillage, trocken, Wildspontan, Weingut Merkle, Ochsenbach
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Grossheppacher Steingruble, Riesling Kabinett, feinherb
Weingut Bernhard Ellwanger Weinstadt
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Weinreise groß 5x 0,1l, 24,00 € Weinreise mittel 4x 0,1l, 19,00 €
(Vorspeise, Zander, Surf and Turf, Dessert)

Weinreise klein 3x 0,1l (Vorspeise, Zander, Surf and Turf) 14,50 €

Weinreise klein 3x 0,1l (Suppe, Zander, Surf and Turf) 14,50 €



Menü vegetarisch: Vom Feld & Garten

(unser Menü ist auch vegan verfügbar, bitte sprechen Sie uns an!)

Ein Gruß vom Genussbotschafter

s` Tomatensalät`le

Bunte Ur-Tomaten mit Schafskäsepralinen,
gerösteten Sonnenblumenkernen, Tomatensorbet,
Minze und Honig-Zitronen-Vinaigrette (v)

Gartenkräutercremesuppe
mit Knoblauchbrotchip und Schmand (v)

Bunter Sommer-Mangold mit Schmorzwiebeln
auf Paprika-Cous-Cous, Dattelsud und Sesam-Joghurt (v)

Hausgemachte, frisch geschnittene und gebrühte Tagliatelle
mit Pfifferlingen und gehobeltem Bergkäse (v)

Ausflug in den Sommergarten

Schokoladen-Nuss-Maulwurfshügel mit bunten Sommerbeeren
in Beerengeistsauce mit Holunderblüten-Sorbet (vg)

5 Gänge 76,90 €, 4 Gänge ohne Sommer-Mangold 59,90 €

3 Gänge ohne Sommer-Mangold und Suppe 51,90 €

3 Gänge ohne Sommer-Mangold und Tomatensalät`le 45,90 €

Weinempfehlung offener Weine

Cirò bianco DOC Librandi Antonio & Nicodemo Cirò Marina
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Sangiovese Rosé, QbA, feinherb, Öko-Weingut H. Schmalzried, Korb
0,1l 4,90€ 0,2l 7,90€

Sauvignon Blanc ***, trocken, Remstalkellerei, Weinstadt
0,1l 4,90 € 0,2l 7,90 €

Barbera d`Alba „Mommiano“, trocken, DOC Marco Porello Canale
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Grossheppacher Steingröble, Riesling Kabinett, feinherb
Weingut Bernhard Ellwanger Weinstadt
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Weinreise groß 5x 0,1l, 24,00 € | Weinreise mittel 4x 0,1l, 19,00 €
(Vorspeise, Mangold, Tagliatelle, Dessert)

Weinreise klein 3x 0,1l (Vorspeise, Mangold, Tagliatelle) 14,50 €
Weinreise klein 3x 0,1l (Suppe, Mangold, Tagliatelle) 14,50 €



Vorspeisen

s` Tomatensalät`le

Bunte Ur-Tomaten mit Schafskäsepralinen, gerösteten Sonnenblumenkernen, Tomatensorbet, Minze und Honig-Zitronen-Vinaigrette (v)
16,90 €

Schwäbisches Carpaccio

lauwarme Schwarzwurst mit Senf-Vinaigrette, eingelegter roter Zwiebel, Wachtelei und buntem Gartenblattsalat in Apfel-Balsamico
17,90 €

Gegrillter Ziegenkäse mit Birnenchutney, Smokey-Popcorn
und buntem Kräutersalat in Balsamico (v)
17,90 €

+ gebratene Pfifferlinge (v) 5,90 € | + krosser Bacon 1,80 €

Unsere Sommerrollen

gefüllt mit Sushi Reis, Kimchi-Zwiebeln, knackigem Sommergemüse
als Dipp separat dazu, süß-saure Orangenblüten-Chili-Sauce (vg)
16,90 €

Tipp aus der Küche

*Die Sommerrollen eignen sich auch prima als Snack
zum Knabbern während dem Schlabbern vorweg 😊*

*Für mehrere Personen empfehlen wir
(1x für 2-3 Pers. 2x für 4-6 Pers 3x für 6-9 Pers.)*

Weinempfehlung offener Weine

Cirò bianco DOC Librandi
Antonio & Nicodemo Cirò Marina
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Chardonnay Selektion QbA, trocken,
Weingut Maier, Schwaikheim
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Grossheppacher Steingruble, Riesling Kabinett, feinherb
Weingut Bernhard Ellwanger Weinstadt
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

„Arctic“ Roséweincuvée, feinherb
Rebsorten: Merlot und Trollinger im Spezial-Eis-Gärverfahren!
Weingut Singer X Bader, Korb
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €



Salate

Bunter Salatteller als Beilage oder vorweg
mit Rahm- oder Balsamicodressing (v) (vg)

6,90 €

Großer Sommersalatteller

Bunte Blattsalate, Kräuter und angemachte Rohkostsalate
mit Rahm- oder Balsamicodressing (v) (vg)

12,90 €

individualisieren Sie Ihren Salat mit:

+ BBQ-Rosmarin-Kartoffeln (v) 3,90 €

+ gebratene Pfifferlinge (v) 5,90 €

+ 3 rote Wildgarnelen 9,90 €

+ Backhendl-Filetstücke 9,90 €

Suppen

Gartenkräutercremesuppe mit Knoblauchbrotchip und Schmand (v)

8,90 €

Schwäbische Rinderkraftbrühe mit Riebele, Wachtelei und Schnittlauch

8,90 €

Weinempfehlung offener Weine

Für beide Salate

Grau- & Weißburgunder, trocken,

Weingut Singer- Bader Korb

0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

„TRIO“ Roséweincuvée, trocken

Rebsorten: Spätburgunder, Trollinger, Lemberger

Weingut Zimmerle, Korb

0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Riesling „next generation“, QbA trocken, Fellbacher Weingärtner

0,1l 4,90€ 0,2l 7,90€



Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit zweierlei von der Zwiebel,
Schmorjus und handgeschabten Spätzle mit Butter-Bröselschmelze

32,90 €

dazu passend – kleiner gemischter Salatteller 6,90 €

Saisonaler Zwiebelrostbraten mit zweierlei von der Zwiebel,
mit Sommer-Grill-Gemüse und BBQ-Rosmarin-Kartoffeln

35,90 €

Bunter Sommer-Mangold und gebratene Pfifferlinge mit Schmorzwiebeln
auf Paprika-Cous-Cous, Dattelsud und Rucola (vg)

19,90 €

Spätzle „Arrabiata“

Schwäbische handgeschabte Spätzle mit fruchtigem Tomatenragout,
Basilikum, gehobeltem Bergkäse und Butter-Bröselschmelze.

Separat zum selber würzen in Knoblauchöl eingelegte Chili`s (v)

17,90 €

Rosa gebratener Lammrücken auf Paprika-Cous-cous
mit breiten Bohnen-Linsen-Melange, Dattelsud und Sesam-Joghurt

36,90 €

Weinempfehlung offener Weine

„Donar“ Rotweincuvée, QbA feinherb, Weingut Singer- Bader, Korb

Rebsorten: Cabertin, Zweigelt, Cabernet Dorsa, Cabernet Mito

0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

„TRIO“ Rotweincuvée, trocken Weingut Zimmerle, Korb

Rebsorten: Zweigelt, Merlot und Cabernet

0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Sauvignon Blanc ***, trocken, Remstalkellerei, Weinstadt

0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Barbera d`Alba „Mommiano“ DOC Marco Porello, Canale

0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

„TRIO“ Roséweincuvée, trocken

Rebsorten: Spätburgunder, Trollinger, Lemberger

Weingut Zimmerle, Korb

0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €



Hauptgerichte

Hausgemachte, frisch geschnittene und gebrühte Tagliatelle
mit Pfifferlingen, Mangold und gehobeltem Bergkäse (v)
19,90 €

individualisieren Sie Ihre Pasta mit:

+ 3 rote Wildgarnelen 9,90 €

+ krosser Bacon 1,80 €

Gebratenes Zanderfilet und Pfifferlinge
auf Paprika-Cous-Cous mit Dattelsud und Sesam-Joghurt
29,90 €

Schwäbisches Surf and Turf

vom Schweinefilet im Speckmantel auf Schmorsauce
mit roten Wildgarnelen, grünen Bohnen und BBQ-Rosmarin-Kartoffeln
31,90 €

Legende: (v) = vegetarisch (vg) = vegan

Weinempfehlung offener Weine

„BIG BEN“, Rotweincuvée, Qba, trocken,
Rebsorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Syrah, Samtrot
Öko-Weingut B.Schmalzried, Korb
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Sauvignon Blanc ***, trocken, Remstalkellerei, Weinstadt
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Trollinger Steillage, trocken, Wildspontan, Weingut Merkle, Ochsenbach
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €



Desserts

Ausflug in den Sommergarten

Schokoladen-Nuss-Maulwurfshügel mit bunten Sommerbeeren
in Beerengeistsauce und Holunderblüten-Sorbet (vg)

11,90 €

Kindheitserinnerung

Frisch in Butter gebackene Pfannkuchen mit geschmolzenen Aprikosen
und Sauerrahm-Vanille-Eis (v)

9,90 €

Zweierlei Mousse von dunkler und heller Schokolade

mit Sommerbeeren und Aprikosenragout

11,90 €

Desserts für das kleine, süße Verlangen

Zeit für ein Sommerträumchen

Bunte Sommerbeeren in Beerengeistsauce mit Holunderblütensorbet (v)

6,90 €

Apriköstlich

Geschmolzene Aprikosen & Sauerrahm-Vanille-Eis

6,90 €

Affogato

(Espresso mit Vanilleeis) (v)

5,40 €

Weinempfehlung offener Weine

Winzersekt

Cuvée Pinot Edition "R" Sekt extra brut

0,1l / 7,90 €

Grossheppacher Steingröble, Riesling Kabinett, feinherb

Weingut Bernhard Ellwanger Weinstadt

0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Whiskeylikör „Drambuie“

2cl / 4cl 4,60 € / 7,90 €

*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und
Getränken wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal*



Kinderspeisen

Kleiner Gurkensalat

3,50 €

Pommes Frites mit Ketchup

4,90 €

Schwäbische Spätzle mit Bratensauce

4,90 €

Kleine panierte Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup

9,90 €

Fischstäbchen mit Mayonnaise und Pommes Frites mit Ketchup

9,90 €

Vanilleeis mit Skittles

3,50 €