THE BOOK OF LOVE

Speisekarte

Herzlich Willkommen im Rebblick in Korb,

Zur Speisekarte

Unsere Speisekarte ist so gestaltet, dass Sie immer auf **der linken Seite die Speisen und Gerichte** finden. Unsere Speisenkarte 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 „Wine-Pad`s“ mit unserer gesamten digitalen Weinkarte zur Verfügung.

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

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments

Winterspeisekarte

Alle Jahre wieder...

...stresst uns die Vorweihnachtszeit...
da die Kraft bekanntlich in der Ruhe liegt...
...nehmen Sie sich eine Genießer-Auszeit im Rebblick...

...wir haben dem Herbst adieu gesagt und feiern den Winter. Enten, Gänse, Blaukraut, Knödel und knackiger Freilandfeldsalat dürfen ebenso wenig unterm Schlemmerbaum fehlen wie unsere herrlichen, seelenstreichelnden Desserts...



Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments



Menü saisonal: Wir feiern den Winter.

Ein Gruß vom Genussbbotschafter

Schneemann im Vorgarten
Ziegenkäse mit rotem Zwiebel-Chutney
und Feldsalatröschen in Apfel-Balsamico-Dressing (v)

Maronencremesuppe mit Wintertrüffel
und Schnittlauch (v)

Gebratenes Zanderfilet auf gerösteten Nudelperlen
mit Rosenkohlflöckchen im Waldpilzsud

Zweierlei von der Ente
Rosa Entenbrust und Maultasche von der geschmorten Keule
mit Blaukraut und Kartoffel-Ingwer-Kroketten



Waldspaziergang
Quitten- und Pralinen-Eis mit
Schokoladen-Nusskuchen-Crumble und Punch-Birne (v)

5 Gänge 97,90 €, 4 Gänge ohne Zanderfilet 82,90 €
3 Gänge ohne Zanderfilet mit Suppe 64,90 €
3 Gänge ohne Zanderfilet mit Vorspeise 70,90 €

Weinempfehlung offener Weine

Glasweise oder als Weinreise

Muskateller, trocken, Weingut Graf Neipperg
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Barbera d´Alba, DOC, Marco Porello, Canale
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Sauvignac, trocken, Weingut Singer-Bader, Korb
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Deux Village, Spätburgunder, trocken, Weingut Idler, Strümpfelbach
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Weißweincuveé „Elixir“ feinherb,
Rebsorten: Riesling und Gewürztraminer
Weingut Singer-Bader, Korb
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Weinreise groß	5x 0,1l 24,00 €
Weinreise mittel	4x 0,1l 19,00 €
Weinreise klein	3x 0,1l 14,50 €



Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments

Menü vegetarisch: Wir feiern den Winter.

Ein Gruß vom Genussbbotschafter

Schneemann im Vorgarten
Ziegenkäse mit rotem Zwiebel-Chutney
und Feldsalatröschen in Apfel-Balsamico-Dressing (v)

Maronencremesuppe mit
Wintertrüffel und Schnittlauch (v)

Ragout von gerösteten Nudelperlen und buntem Wintergemüse
im Waldpilzsud (vg)

Hausgemachte Spinatravioli in gebräunter Buttersauce
auf Balsamico-Linsen mit gehobeltem Bergkäse (v)



Auf dem Weihnachtsmarkt
Lebkuchen, Eis von der gebrannten Mandel und Bratapfelpüree (v)

5 Gänge 79,90 €, 4 Gänge ohne Nudelperlen 68,90 €
3 Gänge ohne Nudelperlen mit Suppe 49,90 €
3 Gänge ohne Nudelperlen mit Vorspeise 55,90 €



Weinempfehlung offener Weine

Glasweise oder als Weinreise



Muskateller, trocken, Weingut Graf Neipperg
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Barbera d´Alba, DOC, Marco Porello, Canale
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Sauvignac, trocken, Weingut Singer-Bader, Korb
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Deux Village, Spätburgunder, trocken, Weingut Idler, Strümpfelbach
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Weißweincuveé „Elixir“ feinherb,
Rebsorten: Riesling und Gewürztraminer
Weingut Singer-Bader, Korb
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Weinreise groß	5x 0,1l 24,00 €
Weinreise mittel	4x 0,1l 19,00 €
Weinreise klein	3x 0,1l 14,50 €

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments



Vorspeisen

Schneemann im Vorgarten
Ziegenkäse mit rotem Zwiebel-Chutney
und Feldsalatröschen in Apfel-Balsamico-Dressing (v)

17,90 €



Winter-Carpaccio
von der Steckrübe in Orangenvinaigrette
mit gerösteten Haselnüssen und Rapunzelsalat vg)

15,90 €

Tatar vom Rind
und gebratenes Wachtelspiegelei
mit asiatischen Aromen pikant abgeschmeckt

17,90 €

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

Weinempfehlung offener Weine

Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserem „Wein-Pad“

Muskateller, trocken, Weingut Graf Neipperg
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Escher, Schwaikheim
Weingut Maier, Schwaikheim
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

Himmelreich, Riesling, Kabinett, feinherb,
Weingut Escher, Schwaikheim
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €



Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments



Salate

Bunter Salatteller als Beilage oder vorweg
mit hausgemachten Rohkostsalaten und bunten Blattsalaten,
Rahm- oder Balsamicodressing (v) / (vg)

7,50 €

<u>Großer Salatteller „vom Wintermarkt“</u>
Bunte Blattsalate und angemachte Rohkostsalate
mit Rahm- oder Balsamicodressing (v) / (vg)

13,90 €

+ Backhendl-Filetstücke 9,90 €
+ geröstete Cashewkerne (vg) 3,00 €

Suppen

Maronencremesuppe mit frischem Wintertrüffel (v)
11,90 €

Rinderkraftbrühe mit japanischer Ei-Rolle,
Suppengemüse und Schnittlauch
9,90 €



Weinempfehlung offener Weine

Weissburgunder 1903, QbA, trocken
Wilhelm Kern Kernen-Rommelshausen
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

Barbera d´Alba, DOC, Marco Porello, Canale
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

“Blanc” Weißweincuvée, Edition „R“, trocken
Rebsorten: Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Chardonnay
Remstalkellerei
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €



Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments



Hauptgerichte

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

33,90 €
dazu passend – kleiner gemischter Salatteller
7,50 €

Saisonaler Zwiebelrostbraten mit zweierlei von der Zwiebel,
Schmorjus, Winter-Blattgemüse und Kartoffel-Ingwer-Kroketten

36,90 €

Ragout von gerösteten Nudelperlen und Buchenpilzen
mit buntem Wintergemüse im Waldpilzsud (vg)

19,90 €

<u>Zweierlei von der Ente</u>
Rosa gebratene Entenbrust und Maultasche von der
geschmorten Keule mit Blaukraut und
Kartoffel-Ingwer-Kroketten

38,90 €



Weinempfehlung offener Weine

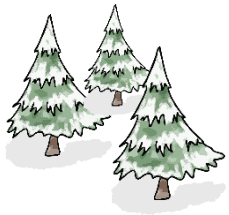
Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserem „Wein-Pad“

„Donar“, Rotweincuvée QbA feinherb, Weingut Singer- Bader Korb
Rebsorten: Cabertin, Zweigelt, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

„Trio“, Rotweincuvée QbA trocken, Weingut Zimmerle Korb
Rebsorten: Zweigelt, Merlot und Cabernet
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Sauvignac, trocken, Weingut Singer-Bader, Korb
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Deux Village, Spätburgunder, trocken, Weingut Idler, Strümpfelbach
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €



Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments



Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf gerösteten Nudelperlen
mit Rosenkohlflöckchen im Waldpilzsud

29,90 €

Hausgemachte Spinatravioli in gebräunter Buttersauce
mit roter Zwiebelmarmelade, auf Balsamico-Linsen
und gehobeltem Bergkäse (v)

23,90 €
+ Wintertrüffel, frisch gehobelt 9,90 €



<u>Gans besonders gut…</u>

…Ragout von der Gänsekeule in Preiselbeer-Schmorsauce
mit Johannisbeer-Blaukraut, Winter-Apfelpüree
und Kartoffelknödel mit Butter-Bröselschmelze
34,90 €

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

Weinempfehlung offener Weine

Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserem „Wein-Pad“

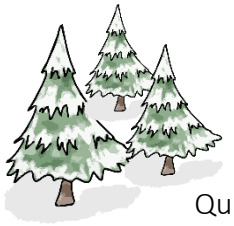
Cuvée Blanc, Edition „R“, trocken
Rebsorten: Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Chardonnay
Remstalkellerei
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Deux Village, Spätburgunder, trocken, Weingut Idler, Strümpfelbach
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Lemberger, Steillage, trocken, pikant, wildspontan,
Weingut Merkle, Ochsenbach
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €



Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments



Desserts

Waldspaziergang
Quitten- und Pralinen-Eis mit
Schokoladen-Nusskuchen-Crumble und Punch-Birne (v)
13,90 €

Auf dem Weihnachtsmarkt
Lebkuchen, Glühweinkirschen,
Eis von der gebrannten Mandel und Bratapfelpüree (v)
13,90 €

Zweierlei Mousse
von dunkler und heller Schokolade mit Apfel und Birne
13,90 €

Desserts für das kleine, süße Verlangen

Knecht Ruprecht
Eine Kugel Schokoladeneis mit Lebkuchenkrokant
und einem heißen Känn`le Glühwein (v)
7,90 €

Affogato
Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso (v)
5,40 €



Weinempfehlung offener Weine

Weißweincuvée „Elixir“ feinherb,
Rebsorten: Riesling und Gewürztraminer
Weingut Singer-Bader, Korb
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

Weißweincuvée „Elixir“ feinherb,
Rebsorten: Riesling und Gewürztraminer
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Taylor`s Portwein, 10 Jahre gereift
5cl 7,90 €



Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments



Kinderspeisen

Kleiner Gurkensalat

3,50 €

Pommes Frittes mit Ketchup

4,90 €

Schwäbische Spätzle mit Bratensauce

5,90 €

Kleine panierte Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup

11,90 €

Fischstäbchen mit Mayonnaise und Pommes Frites mit Ketchup

11,90 €

Vanilleeis mit Skittles

3,50 €





Rebblick

Restaurant | Catering | Apartments