



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 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 „Wine-Pad`s“ mit unserer gesamten digitalen Weinkarte zur Verfügung.

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



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 Genussbotschafter

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

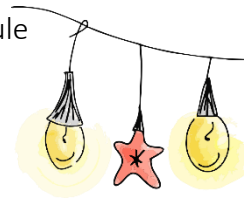
Waldspaziergang

Bratapfel- und Nougat-Eis mit
Schokoladen-Nusskuchen-Crumble und Punch-Birne (v)

5 Gänge 89,90 €, 4 Gänge ohne Zanderfilet 75,90 €

3 Gänge ohne Zanderfilet und Suppe 64,90 €

3 Gänge ohne Zanderfilet und Vorspeise 55,90 €



Weinempfehlung offener Weine

Glasweise oder als Weinreise

Für unsere Flaschenweine fragen Sie nach unseren Wine-Pad's

Mâcon- Villages, Thevenet & Fils Domaine de la Bongran, Clessé
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Altos de Inurrieta Reserva, DO Bodega Inurrieta, Falces
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

„Kernlos“ entalkoholisiertes Weißweincuvée, Weinkellerei Wilhelm Kern,
Kernen. *Rebsorten: Riesling, Kerner, Gewürztraminer*
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

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

Riesling Steige, QbA, feinherb Weingut Zimmerle, Korb
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Weinreise groß 5x 0,1l 26,50 €

Weinreise mittel 4x 0,1l 21,00 €

Weinreise klein 3x 0,1l 16,50 €

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments





Menü vegetarisch: Wir feiern den Winter.

Ein Gruß vom Genussbotschafter

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 gehobelem Bergkäse (v)

Schneeball
von Topfen und Zitrone mit
Kokosrahmeis und Erdnusskeks (v)



5 Gänge 79,50 €, 4 Gänge ohne Nudelperlen 66,90 €
3 Gänge ohne Nudelperlen und Suppe 56,90 €
3 Gänge ohne Nudelperlen und Vorspeise 49,90 €

Weinempfehlung offener Weine

Glasweise oder als Weinreise

Für unsere Flaschenweine fragen Sie nach unseren Wine-Pad's



Mâcon- Villages, Thevenet & Fils Domaine de la Bongran, Clessé
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Altos de Inurrieta Reserva, DO Bodega Inurrieta, Falces
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

„Kernlos“ entalkoholisiertes Weißweincuvée, Weinkellerei Wilhelm Kern,
Kernen. *Rebsorten: Riesling, Kerner, Gewürztraminer*
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

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

Riesling Steige, QbA, feinherb Weingut Zimmerle, Korb
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Weinreise groß	5x 0,1l 26,50 €
Weinreise mittel	4x 0,1l 21,00 €
Weinreise klein	3x 0,1l 16,50 €



Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments



Vorspeisen

Schneemann im Vorgarten

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

17,90 €

Winter-Carpaccio

Rote Bete mit Balsamico-Balsam mariniert,
Streuobstwiesen-Apfelchips und Feldsalatsträußchen(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 unsere Flaschenweine fragen Sie nach unseren Wine-Pad's

Mâcon- Villages, Thevenet & Fils Domaine de la Bongran, Clessé
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

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

Weiß- und Grauburgunder, QbA trocken, Weingut Singer- Bader Korb
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €





Salate

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

6,90 €

Großer Salatteller „Es grünt so grün...“

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

12,90 €

+ Backhendl-Filetstücke 9,90 €
+ geröstete Cashewkerne (vg) 2,90 €

Suppen

Maronencremesuppe mit Wintertrüffel (v)
9,90 €

Rinderkraftbrühe mit Maispouarden-Klößchen,
Onsen-Wachtelei und Schnittlauch
9,90 €

Weinempfehlung offener Weine

Für unsere Flaschenweine fragen Sie nach unseren Wine-Pad's

Weissburgunder 1903, QbA, trocken
Wilhelm Kern Kernen-Rommelshausen
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Altos de Inurrieta Reserva, DO Bodega Inurrieta, Falces
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

„Bianco“, Weißweincuvée, Kabinett, trocken,
Rebsorten: Kerner, Silvaner und Riesling
Öko-Weingut Demeter, H. Schmalzried, Korb
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €





Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit zweierlei von der Zwiebel, Schmorjuss und handgeschabten Spätzle mit Butter-Brösel-Schmelze

32,90 €

dazu passend – kleiner gemischter Salatteller

6,90 €

Saisonaler Zwiebelrostbraten mit zweierlei von der Zwiebel, Schmorjuss, Winter-Blattgemüse und Kartoffelknödel

34,90 €

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

19,90 €

Zweierlei von der Ente

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

36,90 €

Weinempfehlung offener Weine

Für unsere Flaschenweine fragen Sie nach unseren Wine-Pad's

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

Rebsorten: Cabertin, Zweigelt, Cabernet Dorsa, Cabernet Mito's

0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

„Trio“, Rotweincuvée QbA trocken, Weingut Zimmerle Korb

Rebsorten: Zweigelt, Merlot und Cabernet

0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

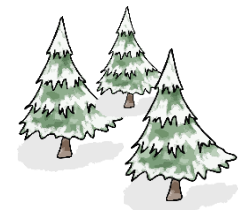
„Kernlos“ entalkoholisiertes Weißweincuvée, Weinkellerei Wilhelm Kern, Kernen. *Rebsorten: Riesling, Kerner, Gewürztraminer*

0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

„BIG BEN“ Rotweincuvée Öko-Weingut Benedikt Schmalzried, Korb

Rebsorten: Zweigelt, Samtrot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €





Hauptgerichte

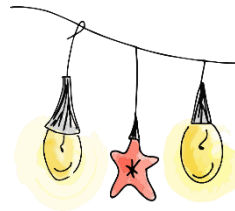
Gebrautes Zanderfilet auf gerösteten Nudelperlen
mit Rosenkohlflöckchen im Waldpilzsud

28,90 €

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

22,90 €

+ Wintertrüffel, frisch gehobelt 9,90 €



“BIG BEN” Rotweincuvée Öko-Weingut Benedikt Schmalzried, Korb
Rebsorten: Zweigelt, Samtrot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Gans besonders gut...

...Ragout von der Gänsekeule in Preiselbeer-Schmorsauce
mit Johannisbeer-Blaukraut, Apfelpüree
und Kartoffelknödel mit Butter-Bröselmelze

31,90 €

Syrah Edition R, trocken, Remstalkellerei, Weinstadt
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

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



Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments



Desserts

Waldspaziergang

Bratapfel- und Nougat-Eis mit
Schokoladen-Nusskuchen-Crumble und Punch-Birne (v)
11,50 €

Schneeball

von Topfen und Zitrone mit Kokosrahmeis und Erdnusskeks (v)
11,50 €

Zweierlei Mousse

von dunkler und heller Schokolade mit Apfel und Birne
11,50 €

Desserts für das kleine, süße Verlangen

Knecht Ruprecht

Eine Kugel Schokoladeneis mit Lebkuchenkrokant
und einem heißen Känn`le Glühwein (v)
6,90 €

Affogato

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

Weinempfehlung offener Weine

Für unsere Flaschenweine fragen Sie nach unseren Wine-Pad`s

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

Riesling Steige, QbA, feinherb Weingut Zimmerle, Korb
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

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





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 €

