



# 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!*

Rebblick  
Restaurant | Catering | Apartments



## Kinderspeisen

Kleiner Gurkensalat

3,50 €

Pommes Frites mit Ketchup

4,50 €

Schwäbische Spätzle mit Bratensauce

4,50 €

Kleine panierte Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup

9,90 €

Fischstäbchen mit Mayonnaise und Pommes Frites mit Ketchup

9,90 €

Vanilleeis mit Skittles

2,90 €



## Menü saisonal: Sommer, Sonne, Wonne.

Ein Gruß vom Genussbotschafter

### s` Tomatensalät`le

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

Sommerkräutercremesuppe  
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

warmes Himbeertörtchen mit Zitronencreme und bunten  
Sommerbeeren in Beerengeistsauce mit Zitronenmelissen-Sorbet (v)

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 „alte Reben“, halbtrocken, Remstalkellerei Weinstadt  
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) 13,50 €

Weinreise klein 3x 0,1l (Suppe, Zander, Surf and Turf) 13,50 €



## Menü vegetarisch: Vom Feld & Garten

Ein Gruß vom Genussbotschafter

### s` Tomatensalät`le

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

Sommerkräutercremesuppe  
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, Rucola und gehobeltem Bergkäse (v)

### Ausflug in den Sommergarten

warmes Himbeertörtchen mit Zitronencreme und bunten  
Sommerbeeren in Beerengeistsauce mit Zitronenmelissen-Sorbet (v)

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 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, Sommer-Mangold, Tagliatelle, Dessert)

Weinreise klein 3x 0,1l (Vorspeise, Sommer-Mangold, Tagliatelle) 13,50 €

Weinreise klein 3x 0,1l (Suppe, Sommer-Mangold, Tagliatelle) 13,50 €



## Vorspeisen

### s` Tomatensalät`le

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

Tartar vom Weiderind mit Wachtelei  
und geräucherte Paprika, gebratenen Pfifferlingen  
im Aroma-Kräutersalat  
18,90 €

Gegrillter Ziegenkäse mit Birnenchutney, Smokey-Popcorn  
und buntem Kräutersalat in Balsamico (v)  
16,90 €  
+ gebratene Pfifferlinge (v) 5,90 €  
+ krosser Bacon 1,80 €

## 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 €



## Salate

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

6,50 €

### Großer Sommersalatteller

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

12,50 €

- + BBQ-Rosmarin-Kartoffeln (v) 3,90 €
- + gebratene Pfifferlinge (v) 5,90 €
- + 3 rote Wildgarnelen 9,90 €
- + Backhendl-Filetstücke 7,90 €

## Suppen

Sommerkräutercremesuppe mit Knoblauchbrotchip und Schmand (v)

8,90 €

Schwäbische Rinderkraftbrühe mit Riebele und Schnittlauch

6,90 €

## Weinempfehlung offener Weine

### Für beide Salate

Weissburgunder 1903, QbA, trocken  
Wilhelm Kern Kernen- Rommelshausen  
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€

Weißweincuvée „Weiß von den Parzellen“ trocken  
Weingut A. Schwegler, Korb



## Hauptgerichte

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

31,90 €

dazu passend – kleiner gemischter Salatteller 6,50 €

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

34,90 €

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 eingelegte Chili`s und Knoblauchöl (v)

17,90 €

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

33,90 €

## Weinempfehlung offener Weine

Rotweincuvée „Donar“, QbA feinherb, Weingut Singer- Bader, Korb  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Syrah Edition „R“, QbA trocken, Remstalkellerei, Weinstadt  
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 €

Triennes „Les Auréliens“ trocken  
IGP Mediterranée Domaine de Triennes Nans- les Pins  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €



## Hauptgerichte

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

19,90 €  
+ 3 rote Wildgarnelen 9,90 €

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

27,90 €

Schwäbisches Surf and Turf  
vom Schweinefilet im Speckmantel auf Schmorsauce  
mit roten Wildgarnelen, grünen Bohnen und BBQ-Rosmarin-Kartoffeln

28,90 €

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

## Weinempfehlung offener Weine

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

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

Trollinger „alte Reben“, halbtrocken, Remstalkellerei Weinstadt  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €





## Desserts

Ausflug in den Sommergarten  
warmes Himbeertörtchen mit Zitronencreme  
und bunten Sommerbeeren in Beerengeistsauce  
mit Zitronenmelissen-Sorbet (v)

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

10,90 €

## Weinempfehlung offener Weine

Winzersekt  
Cuvée Pinot Edition "R" Sekt extra brut  
0,1l / 7,90 €

Grossheppacher Steingruble, 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  
etränken wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal*