



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 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 Schmöckern 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!



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 €

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments



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 Steingrüble, 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 Steingrüble, 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 Steingrüble, 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 Méditerranée 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 Steingrüble, 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*

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments