



# 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



## 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 91,00 €, 4 Gänge ohne Zanderfilet 70,00 €

3 Gänge (Vorspeise, Tagliatelle, Dessert) 61,00 €

3 Gänge (Suppe, Tagliatelle, Dessert) 53,00 €

## Weinempfehlung offener Weine

Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Schubert, Wairarapa, Neuseeland  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

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

Weißweincuveé „De Village“, trocken, Weingut Idler, Strümpfelbach  
(Rebsorten: Weißburgunder und Chardonnay)  
0,1l 4,90 € 0,2l 7,90 €

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

Weißweincuveé „Elixir“, feinherb, Weingut Singer X Bader, Korb  
(Rebsorten: Riesling und Gewürztraminer)  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

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

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

Weinreise klein 3x 0,1l (Suppe, Surf and Turf, Dessert) 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 81,00 €, 4 Gänge (Vorspeise, Suppe, Tagliatelle, Dessert) 61,00 €

3 Gänge (Vorspeise, Tagliatelle, Dessert) 52,00 €

3 Gänge (Suppe, Tagliatelle, Dessert) 44,00 €

## Weinempfehlung offener Weine

Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Schubert, Wairarapa, Neuseeland  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

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

Weißweincuveé „De Village“, trocken, Weingut Idler, Strümpfelbach  
*Rebsorten: Weißburgunder und Chardonnay*  
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 €

Weißweincuveé „Elixir“, feinherb, Weingut Singer X Bader, Korb  
*Rebsorten: Riesling und Gewürztraminer*  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

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

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

Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Schubert, Wairarapa, Neuseeland  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Chardonnay Selektion QbA, trocken,  
Weingut Maier, Schwaikheim  
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 €

entalkoholisiertes Weißweincuvée „Kernlos“, trocken,  
Weinkellerei Kern, Rommelshausen  
*Rebsorten: Riesling, Kerner, Gewürztraminer*  
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

9,90 €

## Weinempfehlung offener Weine

### Für beide Salate

Rosé

Triennes „Les Auréliens“ trocken

IGP Mediterranée Domaine de Triennes Nans- les Pins

0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Sangiovese Rosé, QbA, trocken, Öko-Weingut H. Schmalzried, Korb

0,1l 4,90€ 0,2l 7,90 €

Riesling „Steingrübke“, trocken, Weingut Zimmerle, Korb

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)

21,90 €

### 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 Mitos*

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 €

Weißweincuveé „De Village“, trocken, Weingut Idler, Strümpfelbach

*Rebsorten: Weißburgunder und Chardonnay*

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)  
23,90 €

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

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

Weißweincuveé „De Village“, trocken, Weingut Idler, Strümpfelbach  
(Rebsorten: Weißburgunder und Chardonnay)  
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

0,1l / 7,90 €

Weißweincuveé „Elixir“, feinherb, Weingut Singer X Bader, Korb

*Rebsorten: Riesling und Gewürztraminer*

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 €