



# 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



## Frühlingsspeisekarte

Die große Überschrift lautet:

Mit Schwung in den Frühling...  
...wie die Natur stehen auch wir Menschen  
ungeduldig in den Startlöchern  
und wollen die wärmeren Tage genießen...  
...der Lenz lockt uns mit  
Spargel, neuen Kartoffeln, Erdbeeren,  
Rhabarber und vielem mehr...  
...wir heißen Sie  
zum kulinarischen Frühlingsausflug  
in den Rebblick willkommen...



## Menü regional, geliebte Heimat...

Ein Gruß vom Genussbotschafter

Schwäbisches Carpaccio vom Kräuterschweinebraten mit hausgepickeltem, ursprünglichem Gemüse mit Radieschen-Pesto-Schmand mit Wiesenkräutersalat

Spargelcremesuppe mit Spätzles-Croustini und Wachtelei (v)

Mild getauchtes Lachsforellenfilet und geschmälztes Waldpilzraviolo mit gebratenem Kopfsalatherz und roter Linsensauce

Rosa Kalbsrücken mit Petersilien-Traubenkernöl und Schmorjus, Safran-Krokos-Möhrchen und gebackenen Kartoffelkrapfen

„Erdbeergesälzbrot“

Gebratener Hefezopf mit Rhabarber, Vanille -Sauerrahm-Eis und Erdbeeren in Erdbeersauce (v)

5 Gänge 89,50 €

4 Gänge ohne Lachsforellenfilet 73,50 €

3 Gänge ohne Lachsforellenfilet und Suppe 63,50 €

3 Gänge ohne Lachsforellenfilet und Vorspeise 55,50 €

## Weinempfehlung offener Weine

Weißweincuvée „MüRI“ QbA, trocken, Weinsorten: Müller-Thurgau und Riesling | Öko-Weingut H. Schmalzried, Korb  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

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

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

Zweigelt Gutswein, QbA trocken, Weingut J. Ellwanger Winterbach  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Prisecco „Frühlingsduft“ von Jörg Geiger, Schlaat  
0,1l 6,90 €

### Weinreise:

Weinreise groß 5x 0,1l 26,00 €

Weinreise mittel 4x 0,1l (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) 21,50 €

Weinreise klein 3x 0,1l (Vorspeise o. Suppe, Hauptgang, Dessert) 16,50 €



## Menü saisonal, vegetarisch, „und ewig lockt der Lenz...“

Ein Gruß vom Genussbotschafter

„Knusper-Blüten-Waffel“  
mit Schnittlauch-Schmand im Kräuter-Salatgärt`le (v)

Spargelcremesuppe mit Spätzles-Croustini und Wachtelei (v)

Geschmälzte Waldpilzravioli  
mit gebratenem Kopfsalatherz und roter Linsensauce (v)

Weißer Stangenspargel mit Hollandaise  
und Bärlauchflädles mit Tomaten-Panasch (v)

Kartoffeltäsch`le mit warmem Nougat gefüllt  
auf Erdbeeren mit Basilikum-Eis (v)

5 Gänge 78,50 €

4 Gänge ohne Waldpilzravioli 66,50 €

3 Gänge ohne Waldpilzravioli und Suppe 53,50 €

3 Gänge ohne Waldpilzravioli und Vorspeise 47,50 €

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

## Weinempfehlung offener Weine

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

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

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

Weißweincuvée „MüRI“ QbA, trocken, Weinsorten: Müller-Thurgau und  
Riesling | Öko-Weingut H. Schmalzried, Korb  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Prisecco „Frühlingsduft“ von Jörg Geiger, Schlaat  
0,1l/6,90 €

### Weinreise:

Weinreise groß 5x 0,1l 26,00 €

Weinreise mittel 4x 0,1l (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) 21,50 €

Weinreise klein 3x 0,1l (Vorspeise o. Suppe, Hauptgang, Dessert) 16,50 €



## Vorspeisen

Schwäbisches Carpaccio vom Kräuterschweinebraten  
mit hausgepickeltem, ursprünglichem Gemüse  
mit Radieschen-Pesto-Creme und Wiesenkräutersalat

17,90 €

Marinierter Stangenspargel mit „Knusper-Blüten-Waffel“  
und Schnittlauch-Schmand im Kräuter-Salatgärt`le (v)

17,90 €

japanischer Soba-Nudelsalat mit Ponzu mariniert,  
Daikon-Rettich und Wasabi (vg)

16,90 €

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

## Weinempfehlung offener Weine

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

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

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



## Salate

### Großer Salatteller

Bunte Blattsalate und Kräuter auf angemachten Rohkostsalaten  
mit Rahm- oder Balsamicodressing (v) / (vg)

12,90 €

+3 Backendl-Filetstücke 9,90 €

+ mariniertem Spargel (v) 6,90 €

+ gebackene Kartoffelkrapfen mit Schnittlauch-Schmand (v) 4,90 €

### Kleiner Salatteller

Bunte Blatt- und angemachte Rohkostsalate  
als Beilage oder vorweg mit Rahm- oder Balsamicodressing (v) / (vg)

6,90 €

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

## Weinempfehlung offener Weine

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

Weißweincuvée „Blanc“ Edition R, QbA, trocken,  
Remstalkellerei Weinstadt  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €



## Suppen

Schwäbische Rinderkraftbrühe mit Bärlauchflädles und Schnittlauch

8,90 €

Spargelcremesuppe mit  
Spätzles-Croustini, Tomatentatar und Wachtelei (v)

9,90 €

## Weinempfehlung offener Weine

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

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

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



## Hauptgerichte

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

32,90 €

dazu passend – bunter Beilagen-Salatteller 6,90 €

Saisonaler Zwiebelrostbraten mit zweierlei von der Zwiebel, Spargelrahmgemüse und gebackenen Kartoffelkrapfen

35,90 €

Weißer Stangenspargel mit Hollandaise  
und Bärlauchflädles mit Tomaten-Panasch (v)

26,90 €

+ mild getauchtem Lachsforellenfilet 8,90 €  
+ Kalbsrücken, rosa gebraten 9,90 €

Kopfsalatherzen in Holzkohleöl gebraten  
auf Spargel und Buchweizen mit Tomaten-Bärlauch-Tatar (vg)

19,90 €

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

## Weinempfehlung offener Weine

Rotweincuvée „Donar“, QbA , Weingut Singer- Bader Korb  
**ODER**

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

Rotweincuvée „Trio“, QbA trocken, Weingut Zimmerle Korb  
*Rebsorten: Zweigelt, Merlot und Cabernet*  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Weißweincuvée „MüRI“ QbA, trocken,  
Weinsorten: Müller-Thurgau und Riesling  
Öko-Weingut H. Schmalzried, Korb  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Roséwein Sangiovese Rosé – Öko-Weingut H. Schmalzried, Korb  
**ODER**  
„Kernlos“ alkoholfreies Weißweincuvée  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €





## Hauptgerichte

Mild getauchtes Lachsforellenfilet und Ravioli von Waldpilzen  
mit gebratenem Kopfsalatherz und roter Linsensauce

29,90 €

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Petersilien-Traubenkernöl, Schmorjus,  
und Safran-Krokos-Möhrchen mit gebackenen Kartoffelkrapfen

33,90 €

„Frühlings-Spätzle“

Handgeschabte Spätzle mit Spargelspitzen, Tomaten-Bärlauch-Panasch,  
gehobeltem Bergkäse und gebackenen Zwiebeln (v)

19,90 €

Geschmälzte Waldpilzravioli mit Bärlauch auf Frühlingsgemüse  
mit gehobeltem Bergkäse und Spargelschaum (v)

23,90 €

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

## Weinempfehlung offener Weine

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

Zweigelt Gutswein, QbA trocken, Weingut J. Ellwanger Winterbach  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Sauvignon Blanc, Bergkeuper  
QbA, trocken, Weingut Escher, Schwaikheim  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Barbera d`Alba „Mommiano“ DOC Marco Porello Canale  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €



## Desserts

„Erdbeergesälzbrot“  
Gebratener Hefezopf mit Rhabarber, Vanille-Sauerrahm-Eis  
und Erdbeeren in Erdbeersauce (v)  
11,90 €

Kartoffeltäsch`le mit warmem Nougat gefüllt  
auf Erdbeeren mit Basilikum-Eis (v)  
11,90 €

Zweierlei Mousse  
von dunkler und heller Schokolade  
mit Erdbeeren und Rhabarberragout  
11,90 €

## Desserts für das kleine, süße Verlangen

Strawberry Love  
Frische Erdbeeren mit Vanille-Sauerrahm-Eis (v)  
6,90 €

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

## Weinempfehlung offener Weine

alkoholfreier  
Prisecco „Frühlingsduft“ von Jörg Geiger, Schlaat  
0,1l 6,90 €

Roséweincuvée „Arctic“ - Weingut Singer X Bader, Korb  
0,1l 4,90 €

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

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



## 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 €