



# 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 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 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

Die große Überschrift lautet:

Leicht und gesund mit viel Geschmack ins neue Jahr...

...welch ein Schmaus war das  
nun wieder über die Weihnachtsfeiertage...

...wir starten mit leichter und aromatischer Winterküche  
in das neue Jahr...

...wir heißen Sie zum kulinarischen Winterausflug  
in den Rebblick willkommen...

**Rebblick**  
Restaurant | Catering | Apartments



## Menü saisonal: Aroma-Winter-Küche

Ein Gruß vom Genussbotschafter

### Schneemann im Vorgarten

Ziegenkäse mit roter Zwiebelmarmelade  
und Feldsalatröschen in Apfel-Balsamico-Dressing (v)

Maronencremesuppe mit Wintertrüffel  
und Schnittlauch (v)

Gebratenes Zanderfilet auf Winter-Blattgemüse  
im Aroma-Sud mit gerösteten Cashew-Kernen

Gebratene Maispoulardenbrust mit Süßholzjus  
auf Balsamico-Linsen und Apfel-Nussbutter-Püree

### 1001 Nacht

Orientalischer Nussstrudel mit Himbeer-Rosen-Sorbet  
und Curry-Apfel-Ragout (v)

5 Gänge 88,90 €, 4 Gänge ohne Saiblingsfilet 69,90 €  
3 Gänge ohne Saiblingsfilet und Suppe 59,90 €  
3 Gänge ohne Saiblingsfilet und Vorspeise 51,90 €

## Weinempfehlung offener Weine

Glasweise oder als Weinreise

Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserem „Wein-Pad“

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 24,00 €  
Weinreise mittel 4x 0,1l 19,00 €  
Weinreise klein 3x 0,1l 14,50 €



## Menü vegetarisch: Aroma-Winter-Küche

Ein Gruß vom Genussbotschafter

### Glück in Schale

Asiatischer Kohlrabi-Salat mit Ingwer, Limette  
Chili, Kaiserschoten und Tomatenschwamm (v/vg)

Maronencremesuppe mit  
Wintertrüffel und Schnittlauch (v)

Rosenkohl und Winterblattgemüse im Aroma Sud  
mit gerösteten Cashew-Kernen und Schwarzkümmel-Dampfkloß (vg)

Hausgemachte Ziegenkäseravioli in gebräunter Buttersauce  
auf Balsamico-Linsen mit gehobeltem Bergkäse (v)

### Schneeball

von Topfen und Zitrone mit  
Kokosrahmeis und Erdnusskeks (v)

5 Gänge 76,50 €, 4 Gänge ohne Rosenkohl 62,90 €  
3 Gänge ohne Rosenkohl und Suppe 52,90 €  
3 Gänge ohne Rosenkohl und Vorspeise 44,90 €

## Weinempfehlung offener Weine

Glasweise oder als Weinreise

Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserem „Wein-Pad“

Riesling Steige, QbA, feinherb Weingut Zimmerle, Korb  
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 €

alkoholfreier Apfel-Quitten-Spritzer  
staatliches Staatsweingut, Weinsberg  
0,1l 6,90 €

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



## Vorspeisen

### Schneemann im Vorgarten

Ziegenkäse mit roter Zwiebelmarmelade  
und Feldsalatröschen in Apfel-Balsamico-Dressing (v)

17,90 €

### Glück in Schale

Asiatischer Kohlrabi-Salat mit Ingwer, Limette  
Chili, Kaiserschoten, Erdnüssen und Tomatenschwamm (v/vg)

15,90 €

### Schwäbisches Carpaccio

vom gebrühten Kalbsfleisch in Balsamico-Vinaigrette mit  
marinierten Linsen, Wachtelei und Rapunzelsalat

17,90 €

## Weinempfehlung offener Weine

Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserem „Wein-Pad“

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 und angemachte Rohkostsalate mit Rahm- oder Balsamicodressing (v) / (vg)

12,90 €

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

## Suppen

Maronencremesuppe mit Wintertrüffel und Schnittlauch (v)

9,90 €

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädles, Onsen-Wachtelei und Schnittlauch

9,90 €

## Weinempfehlung offener Weine

Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserem „Wein-Pad“

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, Schmorjus und handgeschabten Spätzle mit Butter-Bröselschmelze

32,90 €

dazu passend – kleiner gemischter Salatteller  
6,90 €

Saisonaler Zwiebelrostbraten mit zweierlei von der Zwiebel, Schmorjus, Winter-Blattgemüse und gebratene Kartoffeln

33,90 €

Hausgemachte Ziegenkäseravioli in gebräunter Buttersauce mit roter Zwiebelmarmelade, Zuckerschoten, Kohlrabi und gehobeltem Bergkäse (v)

22,90 €

+ Wintertrüffel, frisch gehobelt 9,90 €

Gebratenes Zanderfilet auf Winterblattgemüse im Aroma-Sud mit gerösteten Cashew-Kernen und Schwarzkümmel-Dampfklöße

28,90 €

## Weinempfehlung offener Weine

Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserem „Wein-Pad“

„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 QbA trocken, Weingut Zimmerle Korb

Rebsorten: *Zweigelt, Merlot und Cabernet*

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 €

„Kernlos“ entalkoholisiertes Weißweincuvée, Weinkellerei Wilhelm Kern,

Kernen. Rebsorten: *Riesling, Kerner, Gewürztraminer*

0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €



## Hauptgerichte

Gebratene Maispoulardenbrust und Ziegenkäseraviolo  
auf Süßholzjus und Balsamico-Linsen, Apfel-Nussbutter-Püree

29,50 €

Rosenkohl und Winterblattgemüse im Aroma-Sud  
mit gerösteten Cashew-Kernen und Schwarzkümmel-Dampfklöße (vg)

19,90 €

Zart gebrühter Kalbstafelspitz in Rahmsauce mit frischem Meerrettich,  
Winterblattgemüse und Salzkartoffeln

27,90 €

## Wie bei Oma

Rinderschmorbraten in Bratensauce aus dem Ofenrohr,  
mit Blaukraut und handgeschabten Spätzle mit Butter-Brösel schmelze

28,90 €

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

## Weinempfehlung offener Weine

Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserem „Wein-Pad“

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

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

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

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



## Desserts

### 1001 Nacht

Orientalischer Nussstrudel mit Himbeer-Rosen-Sorbet  
und Curry-Apfel-Ragout (v)

11,90 €

### Schneeball

von Topfen und Zitrone mit Kokosrahmeis und Erdnusskeks (v)

11,90 €

### Zweierlei Mousse

von dunkler und heller Schokolade mit Apfel und Himbeere

11,90 €

## Desserts für das kleine, süße Verlangen

### Rosi Rosenrot

Eine Kugel Himbeer-Rosen-Sorbet  
mit Winzersekt angegossen (v)

8,90 €

### Affogato

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso (v)

5,40 €

## Weinempfehlung offener Weine

Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserem „Wein-Pad“

„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 €

**Rebblick**  
Restaurant | Catering | Apartments