

Unsere Aperitifempfehlungen

| | |
|---|---------|
| Prosecco Rosmarin | 5,90 € |
| Rieslingsekt Reineker Hausmarke!!! | 5,90 € |
| Prisecco „rotfruchtig“ alkoholfrei, Jörg Geiger | 4,90 € |
| Champagner „Louis Roederer“ Brut Premier | 11,80 € |

Unsere Weinempfehlung

2018er Grauer Burgunder trocken

Siegbert Bimmerle, Renchen / Erlach, Ortenau

| | |
|-------|--------|
| 0,1l | 3,90 € |
| 0,2l | 7,80 € |
| 0,75l | 27 € |

In der Nase zeigt der Grauburgunder seine Kraft. Er wartet mit einer satten Burgunderaromatik auf die an Mirabellen, vollreife Birnen und sogar etwas Honig erinnert. Am Gaumen ist er sehr ausgeglichen und verfügt über viel Struktur, ohne an Lebendigkeit zu verlieren

2014er Cabernet Sauvignon

Weingut Backhouse / Kalifornien

| | |
|-------|--------|
| 0,1l | 4,20 € |
| 0,2l | 8,40 € |
| 0,75l | 28 € |

Am Gaumen sehr schön ausgewogen mit weicher Balance von saftigen Kirsch und Beerendaromen, sanften Röstnoten und feinen Anklängen von dunkler Schokolade, die in ein lang anhaltendes Finale überleiten

Küchenzeiten: Mittag 12.00Uhr - 13.30Uhr

Abend 18.00 Uhr - 20.30 Uhr (Sonntags bis 20.00 Uhr)

bis 22.00 Uhr Service - nach Absprache sind wir auch gerne länger für Sie da -

Aperitifempfehlungen / Sekt / Champagner

| | |
|--|--------------|
| Glas Champagner Louis Roederer Brut Premier | 0,1l 11,80 € |
| Prosecco „Le Contesse“ | 0,1l 4,90 € |
| mit Likör | + 1,00 € |
| Riesling Sekt Reinecker (Flaschengärung) | 0,1l 5,90 € |
| Aperol Sprizz | 0,1l 5,90 € |
| Frisch gepresster Fruchtsaft | 0,2l 5,90 € |
| Campari Orange/ Soda | 5,90 € |
| Sherry dry oder medium | 5cl 5,90 € |
| Martini bianco oder rosso | 5 cl 5,90 € |
| | 0,75l |
| Prosecco Le Contesse extra dry | 27,80 € |
| Rieslingsekt Reinecker (Flaschengärung)/ trocken | 37,80 € |
| Champagner Louis Roederer Brut Premier | 69,80 € |

Rapp's Menü

Gruß aus der Küche

Irischer Bio-Lachs aus dem Räucherofen / Berglinsen

Gemüse-Meerrettichvinaigrette / Blattsalate

17 €

Kürbis-Ingwersüppchen

9 €

Dorade / Kürbis-Zucchinigemüse / Kräuterschaum

15 €

Rosa gebratener Hirschrücken / Rotkohl / Steinchampignons

Haselnusspätzle / Wacholderjus

34 €

Pralineneis / Grand Manier / Zwetschgen- Mandelsplitter

9 €

Menüpreis 5 Gänge 54 € (bis 20 Uhr)

Menüpreis 4 Gänge 49 € (ohne Suppe)

Menüpreis 3 Gänge (ohne Suppe und ohne Zwischengang Zander) 45 €

Menü der Saison

Gruß aus der Küche

Feldsalat / gebrannte Kürbiskerne / Kracherle
Karamellierter Schwarzwälder Ziegenfrischkäse / Zweierlei Pesto

15 €

Brust und Keule von der Bauernente / Apfelrotkohl / Semmelknödel

26 €

Crème Brûlée

7 €

3 Gänge 37 €

Vorspeisen / Salate

Kleiner gemischter Salat 6 €

Feldsalat / gebrannte Kürbiskerne / Kracherle 8,50 €

Feldsalat / gebrannte Kürbiskerne / Kracherle
Karamellierter Schwarzwälder Ziegenfrischkäse / Zweierlei Pesto 15 €

Irischer Bio Lachs aus dem Räucherofen / Berglinsen
Gemüse- Meerrettichvinaigrette / Blattsalate 17 €

Suppen

Rinderkraftbrühe / Flädle 8 €

Kürbis-Ingwersüppchen 9 €

Bitte haben Sie Verständnis dass wir pro Tisch nicht mehr als 5 verschiedene Hauptgerichte für Sie frisch zubereiten können.

Fleisch

| | |
|---|-------------|
| <i>Brust und Keule von der Bauernente / Apfelrotkohl / Semmelknödel</i> | <i>26 €</i> |
| <i>- kleinere Portion</i> | <i>24 €</i> |
| | |
| <i>Brust und Keule von der Bauernente / Asiatisch / Wokgemüse / Mienudeln</i> | <i>26 €</i> |
| <i>- kleinere Portion</i> | <i>24 €</i> |
| | |
| <i>Zwiebelrostbraten (ca. 220 Gramm) / Marktgemüse / Spätzle</i> | <i>28 €</i> |
| <i>-kleinere Portion (ca. 160 Gramm)</i> | <i>26 €</i> |
| | |
| <i>Rumpsteak / Kruste / Marktgemüse / Rosmarinkartoffel / Kräuterjus</i> | <i>28 €</i> |
| <i>-kleinere Portion (ca. 160 Gramm)</i> | <i>26 €</i> |
| | |
| <i>Rosa gebratener Hirschrücken / Rotkohl / Steinchampignons</i> | |
| <i>Haselnusspätzle / Wacholderjus</i> | <i>34 €</i> |
| <i>-kleinere Portion</i> | <i>32 €</i> |

Fisch

| | |
|---|------|
| Auf der Haut kross gebratener Zander / Champagnerkraut Petersilienkartoffel / Pommerysenfsauce | 24 € |
| -kleinere Portion | 22 € |
| | |
| Doradenfilet / Kürbis-Zucchini Gemüse / Quinoa / Kräuterschaum | 23 € |
| - kleinere Portion | 21 € |
| | |
| Irischer Bio-Lachs / Asiatisch gewürzte Spaghetti / Wokgemüse | 24 € |
| -kleinere Portion | 22 € |

Vegetarisch

| | |
|--|------|
| Asiatisch gewürzte Spaghetti / Wokgemüse | 19 € |
|--|------|

Vegan (lactose und glutenfrei)

| | |
|--|------|
| Bio-Berglinsen / Brokkoli / Petersilienkartoffel | 18 € |
|--|------|

Für Kinder:

| | |
|---|--------|
| Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes oder Spätzle | 8,50 € |
|---|--------|