

## Unsere Aperitifempfehlungen

Prosecco Brombeere	5,90 €
Riesling Sekt Reinecker (Flaschengärung)	5,90 €
Glas Champagner Louis Roederer Brut Premier	11,80 €
Prisecco „rotfruchtig“ alkoholfrei, Jörg Geiger	4,90 €

## Unsere Weinempfehlung

2017er Sauvignon Blanc trocken

Arndt Köbelin / Eichstetten am Kaiserstuhl

0,1l	3,80 €
0,2l	7,60 €
0,75l	26 €

Ein knackiger, eleganter und nicht zu breit wirkender Sauvignon Blanc. Dieses edle Gewächs stammt von der Einzellage "Niemandstal". Mitverantwortlich für diesen Spitzenwein ist das Einhalten ganzjähriger, strikter Ertragsreduzierung und einer sanften Pressung. Leicht mineralisch mit belebender Säure und Frische.

2013er Chianti Collo Senesi

Giovanni Panizzi, San Gimignano / Toskana

0,1l	3,80 €
0,2l	7,60 €
0,75l	26 €

Der Chianti hat ein glänzendes, tiefes Rubinrot mit violetten Nuancen. Das Bouquet ist reich und vielschichtig, komplex und elegant, was sich in vielfältigen Aromen artikuliert: Brombeere, Kirsche, Himbeere, Veilchen. Diese Komplexität bestätigt sich am Gaumen, wo er sich jung, körperreich und als von guter Struktur offenbart. Feine und elegante Tannine.

Küchenzeiten: Mittag 12.00Uhr - 13.30Uhr

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

bis 22.00 Uhr Service - nach Absprache sind wir auch gern 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 €
		<b>0,75l</b>
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

\*\*\*\*\*

In Curry gebratener Skrei / Lachskrustillon / asiatisch / Wokgemüse

Vanille-Ingwerschaum / Blattsalate

17 €

\*\*\*\*\*

Zitronengrassüppchen

9 €

\*\*\*\*\*

Kross gebratener Wolfsbarsch / Blattspinat / Kräuterschaum

16 €

\*\*\*\*\*

Rinderfilet / Gänseleber / Trüffelrisotto / Brokkoli

34 €

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée weiße Schokolade / Himbeer-Champagnersorbet

9 €

Menüpreis 5 Gänge 54 € (bis 20 Uhr)

Menüpreis 4 Gänge 49 € (ohne Suppe )

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

## Menü der Saison

Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Feldsalat / gebrannte Kürbiskerne / Kracherle  
Geräucherte Schwarzwaldforelle / Gemüse- Meerrettichvinaigrette

\*\*\*\*\*

Barbarie-Entenbrust / Rotkohl / Römische Nocken / Cassissauce

\*\*\*\*\*

Zweierlei Schokoladenmousse

36 €

## Vorspeisen / Salate

Kleiner gemischter Salat	6 €
Feldsalat / gebrannte Kürbiskerne / Kracherle	8,50 €
Feldsalat / gebrannte Kürbiskerne / Kracherle Geräucherte Schwarzwaldforelle / Gemüse- Meerrettichvinaigrette	15 €
In Curry gebratener Skrei / Lachskrustillon / asiatisch / Wokgemüse Vanille-Ingwerschaum / Blattsalate	17 €
Kross gebratener Wolfsbarsch / Blattspinat / Kräuterschaum	16 €

## Suppen

Rinderkraftbrühe / Flädle	8 €
Zitronengrassüppchen	9 €

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

### **Fleisch**

<i>Original Wiener Schnitzel vom Kalb / Spätzle / Sauce</i>	<i>24 €</i>
<i>- kleinere Portion (ca. 160 Gramm)</i>	<i>22 €</i>
<i>Barbarie-Entenbrust / Rotkohl / Römische Nocken / Cassissauce</i>	<i>26 €</i>
<i>- kleinere Portion (ca. 160 Gramm)</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>Rinderfilet / Gänseleber / Trüffelrisotto / Brokkoli</i>	<i>34 €</i>
<i>-kleinere Portion (ca. 160 Gramm)</i>	<i>32 €</i>
<i>Rosa gebratener Lammrücken / Kräuterkruste</i>	
<i>Blattspinat / Rosmarinkartoffeln / Pestojus</i>	<i>32 €</i>
<i>-kleinere Portion</i>	<i>30 €</i>

## **Fisch**

Auf der Haut kross gebratener Zander / Blattspinat Petersilienkartoffeln / Pommerysensauc	24 €
- kleinere Portion	22 €

In Curry gebratener Skrei / Lachskrustillion / asiatisch / Wokgemüse Mie Nudeln / Vanille-Ingwerschaum	24 €
-kleinere Portion	22 €

Kross gebratener Wolfsbarsch / Marktgemüse Rosmarinkartoffeln / Kräuterschaum	24 €
- kleinere Portion	22 €

## **Vegetarisch**

Asiatisch gewürzte Mie Nudeln / Wokgemüse	17 €
---	------

## **Vegan**

Marktgemüse / Rosmarinkartoffel / Petersilienpesto	17 €
--	------

## **Für Kinder:**

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