

## Unsere Aperitifempfehlungen

Prosecco Brombeere	6,90 €
Rieslingsekt Reineker Hausmarke!!!	6,90 €
Prisecco „weißduftig“ alkoholfrei, Jörg Geiger	5,90 €
Champagner „Louis Roederer“ Brut Premier	12,80 €

## Unsere Weinempfehlung

2018er Sauvignon Blanc trocken

Arndt Köbelin / Eichstetten am Kaiserstuhl

0,1l	3,90 €
0,2l	7,80 €
0,75l	27 €

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.

2017er Allesverloren Shiraz

Weingut Allesverloren, Swartland / Südafrika

0,1l	3,90 €
0,2l	7,80 €
0,75l	27 €

Auf vielfachen Wunsch unserer Stammgäste wieder da. Der Shiraz hat eine schwarze rubinrote Farbe. Die Aromatik ist geprägt von Pflaumen, Himbeeren und Eukalyptusnoten. Dazu kommen getrocknete Früchte und feiner Duft nach Zedernholz. Am Gaumen finden Sie einen Wein mit vollem Körper delikater Frucht und Ausgewogenheit.

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 12,80 €
Prosecco „Le Contesse“	0,1l 5,90 €
mit Likör	+ 1,00 €
Riesling Sekt Reinecker (Flaschengärung)	0,1l 6,90 €
Aperol Sprizz	0,1l 6,90 €
Frisch gepresster Fruchtsaft	0,2l 7,90 €
Campari Orange/ Soda	6,90 €
Sherry dry oder medium	5cl 6,90 €
Martini bianco oder rosso	5 cl 6,90 €
	<b>0,75l</b>
Prosecco Le Contesse extra dry	29,80 €
Rieslingsekt Reinecker (Flaschengärung)/ trocken	39,80 €
Champagner Louis Roederer Brut Premier	75,80 €

## Rapp's Menü

Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Atlantik Steinbutt / Kräuterkruste / Auberginen-Olivenkompott / Rieslingschaum  
Geräuchertes Tomatenpesto / Blattsalate

17 €

\*\*\*\*\*

Parmesanschaumsüppchen / Basilikumpesto

9 €

\*\*\*\*\*

Kross gebratener Zander / Grüner Spargel / Bärlauchrisotto

16 €

\*\*\*\*\*

Filetsteak vom Rind / Blattspinat / Geschmorte Rotweinschalotten  
Rosmarin-Kartoffeltaler / Portweinjus

32 €

\*\*\*\*\*

Honig-Ingweweis / Mango-Minzsalat

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

\*\*\*\*\*

Hausgebeizter Kräuterlachs / Gemüsevinaigrette  
Meerrettich / Mango / Wildkräutersalat

14 €

\*\*\*\*\*

Rumpsteak / Grillgemüse / Shi Take Pilze / Rosmarinkartofflen

28 €

\*\*\*\*\*

Panna Cotta / Tonkabohne / Waldbeerensauce

8 €

Menü 3 Gänge 37 €

### Vorspeisen / Salate

Kleiner gemischter Salat 6 €

Kleiner Blattsalat 5 €

Hausgebeizter Kräuterlachs / Gemüsevinaigrette  
Mango / Wildkräutersalat 14 €

Atlantik Steinbutt / Kräuterkruste / Auberginen-Olivenkompott  
Rieslingschaum / Geräuchertes Tomatenpesto / Blattsalate 17 €

### Suppen

Rinderkraftbrühe / Flädle 8 €

Parmesanschaumsüppchen / Basilikumpesto 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>Zwiebelrostbraten (ca. 220 Gramm) / Marktgemüse / Spätzle</i>	<i>28 €</i>
<i>- kleinere Portion (ca. 160 Gramm)</i>	<i>26 €</i>
<i>Rumpsteak / Grillgemüse / Shi Take Pilze / Rosmarinkartoffeln</i>	<i>28 €</i>
<i>- kleinere Portion (ca. 160 Gramm)</i>	<i>26 €</i>
<i>Geschmortes Lammhäxle / Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln</i>	<i>23 €</i>
<i>Filetsteak vom Rind / Blattspinat / Geschmorte Rotweinschalotten</i>	
<i>Rosmarin-Kartoffeltaler / Portweinjus</i>	<i>32 €</i>
<i>- kleinere Portion</i>	<i>29 €</i>

### Fisch

Zander / Bärlauchrisotto / Grüne Spargelspitzen 25 €  
- kleinere Portion 23 €

Schwarzwald Saibling / Blattspinat / Petersilienkartoffeln  
Mandelbutter / Rieslingschaum 24 €  
- kleinere Portion 22 €

Atlantik Steinbutt / Kräuterkruste / Auberginen-Olivenkompott  
Geräuchertes Tomatenpesto / Tagliatelle / Kräuterschaum 28 €  
- kleinere Portion 26 €

### Vegetarisch

Marktgemüse / Bärlauch-Blattspinat / Petersilienkartoffeln 17 €

### Vegan

Auberginen-Olivenkompott / Rosmarinkartoffeln  
Pinienkern-Petersilienpesto 17 €

### Für Kinder:

Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes oder Spätzle 9 €