



HOTEL · RESTAURANT  
**REBENHOF**  
SEIT 1962

**Suppen – Vorspeisen:**

Karotten-Ingwersuppe  
5.50 €

Kraftbrühe mit Markklöschen  
5.50 €

Geräucherte Forelle und gebeizter Lachs mit Reibeküchle  
9.00 €

Ziegenkäse Vorspeisen-Variation  
Ortenauer Monte Ziego Ziegenkäse  
...mit Kräutern gratiniert, mit Honig+Sesam, mit Schwarzwälder Schinken  
9.80 €

Carpaccio vom Schwarzwälder Rind  
10.50 €

Winterlicher Salat mit gebratenem Bachsaibling  
11.00 €

\*\*\*\*\*

**Unser Menü 27.50 €**

Feldsalat mit geröstetem Speck und Kräckerle  
oder  
Petersilienwurzelsuppe

\*\*\*

Rinderrückensteak(-Ribeye, durchwachsen-)  
auf Blattspinat mit mildem Gorgonzolakäse überbacken  
und breite Pommes Frites

\*\*\*

Preiselbeer-Eisbömble

\*\*\*\*\*



HOTEL · RESTAURANT  
**REBENHOF**  
SEIT 1962

**Hauptgerichte:**

Rehagout mit Champignons, Preiselbeeren,  
Broccoli, Nudeln mit Kracherle  
15.50 €

Lammmedaillons mit Kräuterkruste  
( vom süddeutschen Lamm aus der Keule geschnitten ),  
Lammjus, Grilltomate, Gemüse, Schupfnudeln  
20.00 €

Kalbsnierle mit Champignons in Cognacsauce und Spätzle  
16.80 €

Unsere Gemüse-Variation  
Blumenkohl mit Nuss-Ei-Garnitur  
und andere Gemüse (Wirsing, Karotten, Schwarzwurzeln, Flan )  
und Champignons mit Kartoffeln  
14.50 €

Gebratene Bachsaiblingfilets  
( von der Forellenzucht Baden-Baden )  
mit Rieslingsauce, Gemüseallerlei und Petersilienkartoffeln  
20.00 €

Gebratene Schweinelendchen mit Morchelrahm  
verschiedene Gemüse und Spätzle  
18.50 €

Putenschnitzel „Cafe de Paris“  
mit Kräuterbutter gratiniert, Gemüse, pommes frites  
17.50 €

Tagliatelle-Nudeln  
mit Schafskäse, Spinat, getrocknete Tomaten, Mandeln, Salatteller  
13.50 €

\*\*\*\*\*

**Suppen – Vorspeisen:**

Kartoffelsuppe mit gebratenen Lachswürfeln  
6.50 €

Wildkraftbrühe mit Pfifferlingen  
5.80 €



HOTEL · RESTAURANT  
**REBENHOF**  
SEIT 1962

Hechtklössle auf Gemüsestreifen mit Rieslingsauce  
8.00 €

Geräucherte Gänsebrust mit Linsensalat  
8.50 €

½ Dutzend Schnecken auf Blattspinat überbacken  
9.00 €

Winterlicher Salat mit gebratenem Fisch ( Lachs, Saibling, Zander )  
11.00 €

\*\*\*\*\*

**Hauptgerichte:**

Gekochter Tafelspitz mit Sahnemeerrettich,  
Salatteller, Petersilienkartoffeln  
18.00 €

Medaillons vom Seeteufel mit Kräutern und Tomaten gebraten  
Safranrisotto und Gemüse  
22.50 €

Hausgemachte Maultaschen mit Käse überbacken, Salatteller  
14.80 €

Ganze Schwarzwaldforelle  
mit Kräutern, und Mandeln in Butter gebraten  
Kartoffeln und Salatteller  
17.50 €

Kurzgebratenes vom Wildschwein mit Pfifferlingen  
Rahmsauce, Gemüse, Kartoffelrösti  
18.00 €

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Feldsalat  
16.80 €

Rinderfilet mit Sauce Bearnaise  
glacierte Gemüse und gratinierte Kartoffeln  
23.50 €

Zanderfilet mit mildem Speck gebraten  
Blattspinat und Petersilienkartoffeln  
19.00 €



HOTEL · RESTAURANT  
**REBENHOF**  
SEIT 1962

\*\*\*\*\*

2010er  
Badisch Rotgold trocken ( Grau / Spätburgunder ) -herb-fruchtig-  
vom Weingut Maier, Baden-Baden  
glasweise 0,1 l 2,40 €  
s'Viertel 0,25 6,00 €

\*\*\*\*\*

**Desserts:**

Zimteis mit eingelegten Rotweinpflaumen  
6.00 €  
als kleinere Portion 4.60 €

Karamelisierter Apfelkuchen Tarte- Tatin  
mit Honigeis  
6.00 €

Schokoladenvariation  
Mousse-, Auflauf-, Parfait-, Creme Brulee  
mit „kerniger“ Cognacsauce  
7.50 €

Grand-Marnier Parfait mit Gewürzorange  
7.00 €  
als kleinere Portion 5.25 €

Creme Brulee  
5.80 €

Vanilleeis „Rebenhof“  
mit Brombeeren, Sahne, Kirschwasser  
6.50 €

Gebratene Bananen mit Nougatparfait  
7.00 €

Eis oder Sorbet  
eine Kugel 1.90 € / zwei Kugeln 3.80 € / drei Kugeln garniert 5.80 €

Käse Münsterkäse, Camembert, Gorgonzola  
6.00 €  
als kleine Portion 4.50