



# THE BOOK OF LOVE

## Speisekarte

Herzlich Willkommen im Rebblick in Korb,

### Zur Speisekarte

Unsere Speisekarte ist so aufgebaut, dass Sie immer auf **der linken Seite die Speisen und Gerichte** finden. Unsere Speisekarte 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 „Weinpad`s“ mit unserer gesamten digitalen Weinkarte zur Verfügung.

*Sie sind von Allergien geplagt?  
Bitte fragen Sie nach unserer separaten Allergen-  
Auszeichnungsspeisekarte!*

Rebblick  
Restaurant | Catering | Apartments



# Winterspeisekarte

**Wir feiern den Winter...**

**...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, ein kulinarischer Winterausflug.

Ein Gruß vom Genussbotschafter

### Winter-Carpaccio

Rosa Roastbeef mit Pfeffer-Apfel, Speck-Krossies, Feldsalatröschen und Thymian-Schmand

Petersilienwurzelsuppe  
mit Schnittlauchöl (v)

Rote Wildgarnele auf Wintergemüse  
im Aroma-Sud mit gerösteten Cashewkernen

Gebratene Maispouardenbrust auf Süßholzjus  
mit Balsamico-Linsen und Ziegenkäseraviolo

### 1001 Nacht

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

5 Gänge 89,90 €, 4 Gänge ohne Garnele 75,90 €

3 Gänge Carpaccio, Maispoularde, 1001 Nacht 59,90 €

3 Gänge Petersilienwurzelsuppe, Maispoularde, 1001 Nacht 49,90 €

## Weinempfehlung offener Weine

Glasweise oder als Weinreise

Chardonnay \*\*, trocken, Weingut Alexander Laible, Durbach  
0,1l 6,20 € / 0,2l 9,20 €

Weissburgunder 1903, QbA, trocken, W. Kern Kernen-Rommelshausen  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

„Großheppacher Steingröble“ Riesling Kabinett, feinherb,  
B. Ellwanger, Großheppach  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Syrah Edition R, trocken, Remstalkellerei, Beutelsbach  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Muskattrollinger Rosé, W. Kern Kernen-Rommelshausen  
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

**Weinreise groß** 5x 0,1l 25,80 €

**Weinreise mittel** 4x 0,1l 20,90 €

**Weinreise klein** 3x 0,1l 16,00 €

**Rebblick**  
Restaurant | Catering | Apartments





## Menü vegetarisch, leicht und gesund mit viel Geschmack durch den Winter.

Ein Gruß vom Genussbotschafter

### Glück in Schale

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

Petersilienwurzelsuppe  
mit Schnittlauchöl (v)

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

Hausgemachte Ziegenkäseravioli in gebräunter Buttersauce  
auf Balsamico-Linsen mit Zuckerschoten, Shi Take-Pilze  
und gehobeltem Bergkäse (v)



Joghurtsorbet mit Zitrusfrüchteragout  
und Dörrobst-Granola (v)

5 Gänge 77,50 €, 4 Gänge ohne Winterblattgemüse 64,90 €

3 Gänge Glück in Schale, Ravioli, Joghurtsorbet 49,90 €

3 Gänge Petersilienwurzelsuppe, Ravioli, Joghurtsorbet 41,90 €

## Weinempfehlung offener Weine

Glasweise oder als Weinreise



Chardonnay \*\*, trocken, Weingut Alexander Laible, Durbach  
0,1l 6,20 € / 0,2l 9,20 €

Weissburgunder 1903, QbA, trocken, W. Kern Kernen-Rommelshausen  
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 €

Barbera d`Alba „Mommiano“ DOC, Marco Porello, Canale  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

### Bellini

Winzersekt mit weißem Weinbergpfirsichlikör  
0,1l 8,90 €

**Weinreise groß** 5x 0,1l 29,80 €

**Weinreise mittel** 4x 0,1l 24,90 €

**Weinreise klein** 3x 0,1l 20,00 €



## Vorspeisen

Ziegenkäsepralinen mit Kürbiskernen und rote Bete-Gel  
mit Rapunzelsalat in Balsamicodressing (v)

16,90 €

### Glück in Schale

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

15,90 €

### Winter-Carpaccio

Rosa Roastbeef mit Pfeffer-Apfel, Speck-Krossies,  
Feldsalatröschen und Thymian-Schmand

17,90 €

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

## Weinempfehlung offener Weine

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

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

Chardonnay \*\*, trocken, Weingut Alexander Laible, Durbach  
0,1l 6,20 € / 0,2l 12,50 €

Grüner Veltliner „Hirschvergnügen“, trocken  
Weingut Hirsch Kammern/ Langenlois Kamptal  
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, Kräuter und angemachte Rohkostsalate  
mit Rahm- oder Balsamicodressing (v) / (vg)

12,90 €

- + 3 rote Wildgarnelen 9,90 €
- + 3 Backendl-Filetstücke 7,90 €
- + geröstete Cashewkerne (vg) 2,90 €

## Weinempfehlung offener Weine

Weissburgunder 1903, QbA, trocken  
Wilhelm Kern Kernen-Rommelshausen  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €



## Suppen

Petersilienwurzelsuppe  
mit Schnittlauchöl (v)

7,90 €

Rinderkraftbrühe  
mit Grießklößchen und Wurzelgemüsewürfelchen

9,90 €

### Bisque

Krustentierschaumsuppe  
mit Knoblauchöl-Brotchip und Schnittlauch-Schmand

9,90 €

***Bisque** ist eine, aus dem französischen stammende Bezeichnung für eine Krustentiersuppe (Garnelen, Langostions, Krebse...) dabei bezieht sich das Wort Bisque nicht auf die Hauptzutat, Krustentiere, sondern auf das ursprüngliche Bindemittel Bisquitkekse. Dies machte die Suppe aber sehr gehaltvoll. Daher binden wir die Suppe mit glutenfreier Kartoffelstärke!*

## Weinempfehlung offener Weine

„Bianco“, Weißweincuvée, Kabinett, trocken,  
*Rebsorten: Kerner, Silvaner und Riesling*  
Öko-Weingut Demeter, H. Schmalzried, Korb  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Grauburgunder „GB Gris“, QbA trocken,  
Weingut Georg Breuer, Rüdesheim  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

„Großheppacher Steingröble“ Riesling Kabinett, feinherb,  
B. Ellwanger, Großheppach  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €





## Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit zweierlei von der Zwiebel, Schmorjus und handgeschabten Spätzle mit Butter-Bröselschmelze

31,90 €

dazu passend – kleiner gemischter Salatteller

6,90 €

Saisonaler Zwiebelrostbraten mit zweierlei von der Zwiebel, Schmorjus, Winter-Blattgemüse und Kartoffel-Ingwer-Kroketten

33,90 €

Shi Take-Pilze auf Winterblattgemüse im Aroma-Sud mit gerösteten Cashew-Kernen und Schwarzkümmel-Dampfkloße (vg)

19,90 €

### Wie bei Oma...

...Schwäbischer Rahm-Sauerbraten vom Rind mit Schmorgemüse und handgeschabte Spätzle mit Butter-Bröselschmelze

25,90 €

## Weinempfehlung offener Weine

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

„BIG BEN“ Rotweincuvée Öko-Weingut Benedikt Schmalzried, Korb

*Rebsorten: Zweigelt, Samtrot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

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 €

„Kernlos“ entalkoholisiertes Weißweincuvée, Weinkellerei Wilhelm Kern,

Kernen. *Rebsorten: Riesling, Kerner, Gewürztraminer*

0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Trollinger Steillage, trocken, „Wildspontan“ Weingut Merkle, Ochsenbach

0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Rebblick  
Restaurant | Catering | Apartments





## Hauptgerichte

Gebratene rote Wildgarnelen auf Wintergemüse  
im Aroma-Sud mit gerösteten Cashew-Kernen  
und Schwarzkümmel-Dampfkloße

29,90 €

Hausgemachte Ziegenkäseravioli in gebräunter Buttersauce  
auf Balsamico-Linsen mit Zuckerschoten, Kohlrabi  
und gehobeltem Bergkäse (v)

21,90 €

+ 3 rote Wildgarnelen 9,90 €

Gebratene Maispoulardenbrust auf Süßholzjus  
mit Balsamico-Linsen und Ziegenkäseravioli

29,90 €

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

## Weinempfehlung offener Weine

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

Grauburgunder „GB Gris“, QbA trocken,  
Weingut Georg Breuer, Rüdesheim  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Barbera d`Alba „Mommiano“ DOC, Marco Porello, Canale  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Syrah Edition R, trocken, Remstalkellerei, Weinstadt  
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €





## Desserts

### 1001 Nacht

Orientalischer Nusstrudel mit Himbeer-Rosensorbet  
und Curry-Apfel-Ragout (v)  
11,90 €

Joghurtsorbet mit Zitrusfrüchteragout und Dörrobst-Granola (v)  
11,90 €

Tipp aus der Küche:

*Damit kommen Sie fit durch den Winter*

*da dieses Dessert Sie mit viel Calcium, Vitamine und Ballaststoffe versorgt!*

### Zweierlei Mousse

von dunkler und heller Schokolade  
mit Zitrusfrüchten und hausgemachtem Granola  
11,90 €

## Dessert für das kleine, süße Verlangen

### Rosi Rosenrot

Lillet Rosé und Winzersekt mit Himbeer-Rosensorbet  
5,40 €

### Affogato

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso (v)  
5,40 €

## Weinempfehlung offener Weine

„Arctic“, Roséweincuvée, feinherb Weingut Singer- Bader, Korb  
*Rebsorten: Merlot und Trollinger im Spezial-Eis-Gärverfahren!*  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

### Bellini

Winzersekt mit weißem Weinbergpfirsichlikör  
0,1l 8,90 €

Drambuie Whiskeylikör  
2cl 4,90 / 4cl 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 €

