



# 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!*



# Winterspeisekarte

**Alle Jahre wieder...**

...stresst uns die Vorweihnachtszeit...  
da die Kraft bekanntlich in der Ruhe liegt...  
...nehmen Sie sich eine Genießer-Auszeit im Rebblick...

...wir haben dem Herbst adieu gesagt und feiern den  
Winter. Enten, Gänse, Blaukraut, Knödel und  
knackiger Freilandfeldsalat dürfen ebenso wenig unterm  
Schlemmerbaum fehlen wie unsere herrlichen,  
seelenstreichelnden Desserts...



**Rebblick**  
Restaurant | Catering | Apartments



## Menü saisonal: Wir feiern den Winter.

Ein Gruß vom Genussbotschafter

### Schneemann im Vorgarten

Ziegenkäse mit rotem Zwiebel-Chutney  
und Feldsalatröschen in Apfel-Balsamico-Dressing (v)

Maronencremesuppe mit Wintertrüffel  
und Schnittlauch (v)

Gebratenes Zanderfilet auf gerösteten Nudelperlen  
mit Rosenkohlflockchen im Waldpilzsud

### Zweierlei von der Ente

Rosa Entenbrust und Maultasche von der geschmorten Keule  
mit Blaukraut und Kartoffel-Ingwer-Kroketten

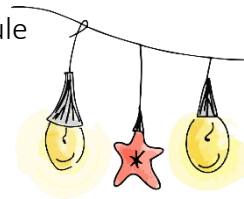
### Waldspaziergang

Bratapfel- und Nougat-Eis mit  
Schokoladen-Nusskuchen-Crumble und Punch-Birne (v)

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

3 Gänge ohne Saiblingsfilet und Suppe 64,90 €

3 Gänge ohne Saiblingsfilet und Vorspeise 55,90 €



## Weinempfehlung offener Weine

Glasweise oder als Weinreise

Mâcon- Villages, Thevenet & Fils Domaine de la Bongran, Clessé  
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Altos de Inurrieta Reserva, DO Bodega Inurrieta, Falces  
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 €

“BIG BEN” Rotweincuvée Öko-Weingut Benedikt Schmalzried, Korb  
*Rebsorten: Zweigelt, Samtrot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*  
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Riesling Steige, QbA, feinherb Weingut Zimmerle, Korb  
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

**Weinreise groß** 5x 0,1l 26,50 €

**Weinreise mittel** 4x 0,1l 21,00 €

**Weinreise klein** 3x 0,1l 16,50 €





## Menü vegetarisch: Wir feiern den Winter.

Ein Gruß vom Genussbotschafter

Schneemann im Vorgarten  
Ziegenkäse mit rotem Zwiebel-Chutney  
und Feldsalatröschen in Apfel-Balsamico-Dressing (v)

Maronencremesuppe mit  
Wintertrüffel und Schnittlauch (v)

Ragout von gerösteten Nudelperlen und buntem Wintergemüse  
im Waldpilzsud (vg)

Hausgemachte Ziegenkäseravioli in gebräunter Buttersauce  
auf Balsamico-Linsen mit gehobeltem Bergkäse (v)

Schneeball  
von Topfen und Zitrone mit  
Kokosrahmeis und Erdnusskeks (v)

5 Gänge 79,50 €, 4 Gänge ohne Nudelperlen 66,90 €

3 Gänge ohne Nudelperlen und Suppe 56,90 €

3 Gänge ohne Nudelperlen und Vorspeise 49,90 €



## Weinempfehlung offener Weine

Glasweise oder als Weinreise



Mâcon- Villages, Thevenet & Fils Domaine de la Bongran, Clessé  
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Altos de Inurrieta Reserva, DO Bodega Inurrieta, Falces  
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 €

„BIG BEN“ Rotweincuvée Öko-Weingut Benedikt Schmalzried, Korb  
*Rebsorten: Zweigelt, Samtrot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*  
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Riesling Steige, QbA, feinherb Weingut Zimmerle, Korb  
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

**Weinreise groß** 5x 0,1l 26,50 €

**Weinreise mittel** 4x 0,1l 21,00 €

**Weinreise klein** 3x 0,1l 16,50 €



## Vorspeisen

### Schneemann im Vorgarten

Ziegenkäse mit rotem Zwiebel-Chutney  
und Feldsalatröschen in Apfel-Balsamico-Dressing (v)

17,90 €

Wachteleier im Ackersalat-Nestchen  
mit warmem Linsensalat`le und Balsamico-Essenz (v)

15,90 €

### Schwäbisches Carpaccio

vom Kräuter-Schweinebraten mit Zwiebel-Senf-Vinaigrette,  
und buntem Salatsträußchen

16,90 €

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

## Weinempfehlung offener Weine

Mâcon- Villages, Thevenet & Fils Domaine de la Bongran, Clessé  
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Chardonnay Selektion, QbA, trocken,  
Weingut Maier, Schwaikheim  
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Endersbacher Grauburgunder, QbA trocken, Weingut Singer- Bader Korb  
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)

12,50 €

+ Backhendl-Filetstücke 7,90 €

+ geröstete Cashewkerne (vg) 4,90 €

### Suppen

Maronencremesuppe mit Wintertrüffel (v)

9,90 €

Rinderkraftbrühe mit Maispoullarden-Klößchen, Onsen-Wachtelei und Schnittlauch

9,90 €

### Weinempfehlung offener Weine

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

Altos de Inurrieta Reserva, DO Bodega Inurrieta, Falces  
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

„Bianco“, Weißweincuvée, Kabinett, trocken,  
*Rebsorten: Kerner, Silvaner und Riesling*  
Öko-Weingut Demeter, H. Schmalzried, Korb  
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 Kartoffelknödel

33,90 €

Ragout von gerösteten Nudelperlen und buntem Wintergemüse im Waldpilzsud (vg)

19,90 €

### Zweierlei von der Ente

Rosa Entenbrust und Maultasche von der geschmorten Keule mit Blaukraut und Kartoffel-Ingwer-Kroketten

34,90 €

## Weinempfehlung offener Weine

„Donar“, Rotweincuvée QbA feinherb, Weingut Singer- Bader Korb

*Rebsorten: Cabertin, Zweigelt, Cabernet Dorsa, Cabernet Mito*

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 €

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

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

0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €





## Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf gerösteten Nudelperlen  
mit Rosenkohlflockchen im Waldpilzsud

28,90 €

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

21,90 €

+ Wintertrüffel, frisch gehobelt 9,90 €



“BIG BEN” Rotweincuvée Öko-Weingut Benedikt Schmalzried, Korb  
*Rebsorten: Zweigelt, Samtrot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*  
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

### Gans besonders gut...

...Ragout von der Gänsekeule in Preiselbeer-Schmorsauce  
mit Johannisbeer-Blaukraut, Apfelpüree  
und Kartoffelknödel mit Butter-Bröselmelze

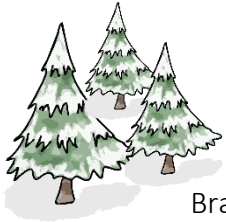
31,90 €

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

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







## Desserts

### Waldspaziergang

Bratapfel- und Nougat-Eis mit  
Schokoladen-Nusskuchen-Crumble und Punch-Birne (v)  
11,50 €

### Schneeball

von Topfen und Zitrone mit Kokosrahmeis und Erdnusskeks (v)  
11,50 €

### Zweierlei Mousse

von dunkler und heller Schokolade mit Apfel und Birne  
11,50 €

## Desserts für das kleine süße Verlangen

### Knecht Ruprecht

Eine Kugel Schokoladeneis mit Lebkuchenkrokant  
und einem heißen Känn`le Glühwein (v)  
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 €

Riesling Steige, QbA, feinherb Weingut Zimmerle, Korb

0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Taylor`s Portwein, 10 Jahre gereift  
5cl 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 €

