

Herzlich Willkommen

im

Kellerrestaurant

Reblaus

Die Enklave des guten Geschmacks

Mein Name ist
Sven Kahlenberg,
ich bin heute Ihr Küchenchef
und heiÙe Sie
aufs leckerste Willkommen
in Ihrer Ess-Klasse!

Ich konnte gerade laufen, da stellte meine Mutter immer einen Schemel an den Herd, wenn sie kochte, damit ich in die Töpfe schauen konnte. Während andere Jungen mit Autos spielten, war ich fasziniert von den Kochkünsten meiner Mutter. Gemeinsam haben wir experimentiert und sie hat die Liebe und Neugier zu meinem Beruf geweckt. Noch bevor ich eine Ausbildung als Koch begann, kochte ich öfter mal heimlich für bis zu 20 Klassenkameraden in der elterlichen Wohnung.

Meine Spaghetti-Partys waren legendär!!!
Sogar das Herz meiner Frau konnte ich damals durch meine Kochkünste gewinnen. Denn Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen. Und selbst heute koche oder backe ich für sie leidenschaftlich gern, das ist meine Art und Weise, ihr zu sagen, dass ich sie liebe.
Nach vielen gastronomischen Wanderjahren eröffneten meine Frau und ich vor 20 Jahren dieses kleine Restaurant hier auf dem 7. Keltnerplatz.

Gemeinsam möchten wir Sie heute verführen in eine Oase der Entspannung. Machen Sie es sich gemütlich und genießen Sie Ihre Zeit bei uns.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag :	Ruhetag
Dienstag bis Freitag:	12.00 Uhr bis 14.30 Uhr 18.00 Uhr bis 22.30 Uhr
Samstag:	ab 16.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Sonntag:	12.00Uhr bis 15.00 Uhr

Bei Veranstaltungen ab 20 Personen öffnen wir gern auch außerhalb unserer Geschäftszeiten.

Appetitanregendes

Sekt mit Holunderblütensirup	Euro 4,00
Hugo (auch mit alkoholfreien Sekt)/	Euro 5,50
Aperol Spritz	Euro 5,50
unsere eigene Kreation:	
Pfirsichlikör mit Prosecco auf Eis	Euro 5,50
Johannesbeerperlwein aus Metzingen	Euro 4,50
Sekt/Prosecco	Euro 3,80
Sherry Tio Pepe/medium	Euro 4,20
Martini bianco	Euro 4,20
Campari Orange/Soda	Euro 5,80
Himbeer Hugo	Euro 5,50
alkoholfreier Fitness- Cocktail	Euro 5,50

Flüssiges

Rinderkraftbrühe mit Flädle

5,80 €

Tomatencremesuppe mit Suchtfaktor

5,90 €

Tagessuppe nach Lust und Laune des Chefs

6,20 €

Vorspeisen

Ofenfrisches hausgebackenes Baguette

2,00 €

Bunter Gartensalat der Saison

5,50 €

Gratiniertes Ziegenfrischkäse mit Ingwer,
an Ruccolasalat im Preiselbeerdressing

12,00 €

Verschenken Sie Freude:

Schöne Geschenkgutscheine aus der Reblaus

Wir bitten Sie, keine Fotos von unserem Restaurant,
insbesondere Detailaufnahmen von Schildern und unseren
selbthergestellten Produkten zu tätigen!

*

1/2 Dutzend Hähnchenspieße mit Honig mariniert, bunte
Gemüsestangen und Joghurt - Dip

11,00 €

Gebratene Riesengarnelen mit Chili- Dip
an kleinem Salatbukette

12,00 €

Keine Lust/ Zeit zum Essen gehen?

Alle Speisen können Sie auch bestellen und abholen!
Mittags liefern wir sogar in die umliegenden Firmen!

unARTig-ARTig - Unser junges Label hat sich hier im Restaurant breit gemacht und gibt ihm seinen besonderen nostalgischen Charme.

Hier finden Sie Möbel, Accessoires und Schönes für Mensch, Haus und Garten, zum grossen Teil von Sandi Kahlenberg mit viel Liebe selbst hergestellt und entworfen. Alles, was sich hier nicht bewegt, können Sie käuflich erwerben oder leihen.

Sprechen Sie uns einfach an!

Interessantes

Bunter großer Feinschmeckersalat
mit gebratenen Putenbruststreifen

oder Shrimps mit hausgebackenem Baguette

13,00 €

Großer bunter Salatteller mit frischem gegrillten Gemüse der
Saison, dazu servieren wir unser legendäres
hausgebackenes Baguette

15,50 €

Die besten panierten Schweineschnitzel
mit Pommes frites und Gartensalat

16,50 €

Große Ofenkartoffel, gefüllt mit Kräuterquark
und gebratenen Shrimps

oder

frischem Gemüse

oder

Putenbruststreifen an buntem Gartensalat

16,50 €

Kräuterpfannkuchen mit
buntem Gemüse a la creme gefüllt

14,50 €

Elektrisiertes

Fitness- Cocktail

Mango-, Pfirsich- und Blutorangensaft gemixt

5,50 €

Holunderblüten- Schorle

alkoholfreier Wellness- Drink, für alle, die entspannen möchten

3,90 €

Abt- naturtrübes einheimisches Bier-
aus einer netten familiären Brauerei

3,00 €

Urlaubstraum: Cappuccino mit Zimtstange

3,80 €

Lebensnotwendiges

Ananas-Käserahmspätzle mit gekochtem
Hinterschinken und Röstzwiebeln

9,00 €

Gebratene Nudeln mit Hähnchenbrust,
Sprossen und frischem Wurzelgemüse

13,50 €

Maultaschen in Waldpilzrahmsauce,
bunter Gartensalat

14,50 €

Leichte Küche: Saftige Rindfleisch-
Gemüsepfanne, pfiffig gewürzt, an buntem Salat

18,50 €

Rosa gebratene Entenbrust auf Basilikum- Nudeln
mit Erdbeer- Orangensauce

19,00 €

FrISChe Pasta mit Lachswürfeln
in feiner Sauce mit Shiitake Pilzen und Brokkoli

21,00 €

Unsere leckere Salatsauce aus eigener Herstellung- auch zum Mitnehmen - 0,5l

5,00 €

Gegrilltes

Putensteak 200g	18,00€
Argentinisches Rumpsteak 220g	23,00€
Das Beste vom Strauss 200g	27,00€
Ausgesuchtes Rinderfilet 200g	30,00€
Riesengarnelen 200g	25,00€

dazu servieren wir

Kräuterbutter und Gartensalat;

und eine Beilage:

Steakhouse Pommes, Ofenkartoffel mit Kräuterquark,
Reis oder Kroketten

Das Beste aus meiner Küche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Lemberger Sauce, hausgemachten Spätzle
und buntem Gartensalat

24,00 €

Thunfischsteak auf Rahmspinat mit knusprigen
Kartoffelwürfeln

26,00 €

Filet vom gegrillten Zander
auf Rahmsauerkraut, mit Kräuterschupfnudeln

21,00 €

Grillteller von Edelfischen
mit leichter Safransauce,
buntem Gemüse und Basmati Reis

27,00€

Kalbsfilet mit Waldpilzrahmsauce, hausgemachte Spätzle
und Salat

28,00 €

Schweinemedallions in Parmaschinken gebraten
mit Meerrettich- Senfsauce,
Reibekuchen und Gartensalat

€ 23,00

Unser Restaurant bietet Platz für ca. 60 Personen.
Wir veranstalten Familienfeiern, Hochzeiten, Firmenfeiern
aller Art mit abwechslungsreichen Buffets und Menüs,
auch geschlossene Gesellschaften.
Fragen Sie uns einfach, wir beraten Sie gern.

Da wir alle Gerichte selbst herstellen (auch Brot, Saucen,
Nudeln etc.), sind sie auch frei von zu deklarierenden
Konservierungs- und Zusatzstoffen!

Kleines Restaurant- Knigge

Auch wenn Sie hungrig sind, versuchen Sie leise zu knurren!
Bevor Sie unser Restaurant fotografieren, fragen Sie uns bitte!
Weil in kleinen Portionen genauso viel Liebe steckt,
können wir den Preis nur um 1 € reduzieren.

Ziehen Sie ruhig die Schuhe aus!

Zahlen Sie, was Sie bestellt haben!

Auch wenn Sie sich wie zu Hause fühlen,
meckern Sie bitte nicht Ihren Partner an.

Süßes

Hausgemachte Rote Grütze mit Schlagsahne

7,00€

Schwäbische Apfelkühle mit Zimteiscreme

7,90 €

Freundschaftseisbecher

Beweisen Sie sich Ihre Liebe und teilen Sie!

13,00€

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis

8,90 €

