

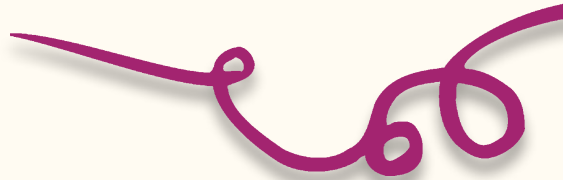
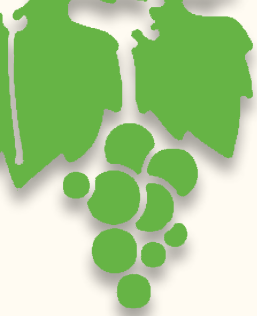
RESTAURANT
WEINSTUBE



Reblaus

DIE KARTE





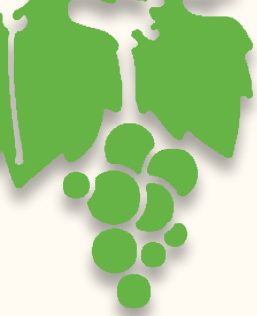
Frische ist endlich...

Gerald Dräger samt Team begrüsst Sie aufs Herzlichste in der Reblaus.
Erleben Sie unsere ausgezeichnete Küche mit Produkten von höchster
Qualität sowie ausgesuchten Weinen.

Neben den Speisen aus unserer Speisekarte bieten wir Ihnen auch
wechselnde Spezialitäten an.



 = vegetarisch



Pickert

Immer frisch gebacken (ohne Rosinen)!
... der Kult aus Lippe!

Blomberger ^{5,9}

Lachs auf Creme fraîche mit Sahnemeerrettich

Donoper ^{5,9}

Gebratene Streifen vom Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter

Reblaus ^{5,9}

Mit Ziegenkäse und Birne überbacken

Flammkuchen

Elsässer Art ^{5,9}

Creme fraîche, rote Zwiebeln, Speck

Gratinée, zusätzlich mit Käse überbacken

Atlantik ^{5,9}

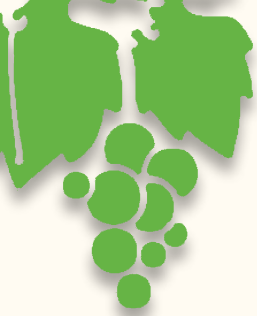
Creme fraîche, Garnelen, Paprika, Knoblauch und geriebenem Käse

Griechisch ^{5,9}

Creme fraîche, schwarze Oliven, Schafskäse und milde Peperoni

Champignon ^{5,9}

Creme fraîche, frische Champignons, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und geriebener Käse



Pizzaflammkuchen

Diavolo ^{5,7,9}

Tomatensauce, Salami, Paprika, scharfe Peperoni und geriebener Käse

Salami ^{5,7,9}

Tomatensauce, Salami, frische Champignons und geriebener Käse

Schinken ^{5,9}

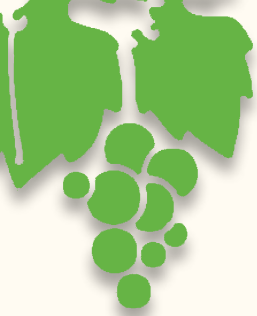
Tomatensauce, Schinken, frische Champignons und geriebener Käse

Italienische Art ^{5,9}

Tomatensauce, Miesmuscheln, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Parmesan u. Basilikumpesto

Thunfisch à la Chef ^{5,9}

Tomatensauce, Thunfisch, scharfe Peperoni, Schafskäse und Oliven



Zarte Angus Rumpsteaks

Preise für 200 g Rohgewicht, bei 300 g werden 3,90 € dazu berechnet.

Dazu servieren wir Gemüsevariation der Saison und hausgemachte Kartoffelspezialität.

Auch sehr gut dazu: Unsere hausgemachten Pommes.

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter

Rumpsteak mit Tomaten-Ragôut

Rumpsteak mit Champignonrahmsauce

Rumpsteak überbacken mit Honig-Knoblauch

Rumpsteak mit Café de Paris-Butter (Originalrezept)

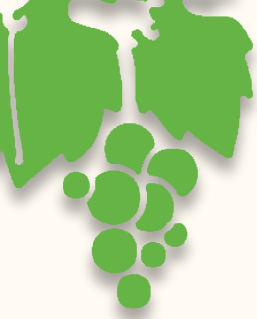
Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce

Hausgemachte Pommes

mit Trüffelmayonnaise

als Beilage (statt der Kartoffelspezialität)

Als Portion



Anderes Fleisch darf's auch sein?

Schweineschnitzel »Wiener Art«

in Butterschmalz gebraten, mit Gemüsevariation der Saison
und hausgemachter Kartoffelspezialität

Schweineschnitzel mit Tomaten-Ragôut

in Butterschmalz gebraten, mit Gemüsevariation der Saison
und hausgemachter Kartoffelspezialität

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce

in Butterschmalz gebraten, mit Gemüsevariation der Saison
und hausgemachter Kartoffelspezialität

Leckere Desserts

Frisch gebackenes Schokoladensoufflée

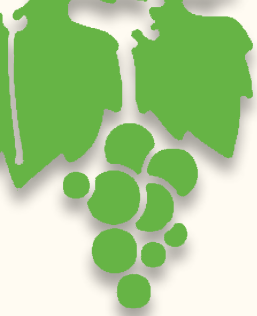
mit einer Kugel hausgemachtem Eis, Schokoladen-Crumble und Erdnuss-Hippe

Crème brûlée

mit Zuckerkaramell, Himbersorbet

Hausgemachtes Eis

verschiedene Sorten, pro Kugel



Getränke

Weißweine

Trocken

1.

»Maximilian«

Weingut Reiss Franken, Qualitätswein mit Prädikat, Cuvée trocken.

0,2l 0,75 l Fl.

2.

»Bockenheimer Bacchus« Kabinett

Weingut Sonnenhof Pfalz, Qualitätswein mit Prädikat, trocken.

Würzig, anregend, intensiv, elegant, vollmundig

0,2l 1 l Fl.

3.

»Martinstaler Wildsau«

Weingut Hirt-Gebhardt Rheingau, Riesling, Qualitätswein, trocken.

Typischer Rheingauer Riesling: harmonisch, trocken und gehaltvoll

0,2l 1 l Fl.

4.

Weißer Burgunder »Bockenheimer Grafenstück«

Weingut Sonnenhof Pfalz, Kabinett, trocken.

Lebendig, saftig, ausgewogen

0,2l 1 l Fl.

5.

Gutedel »Badenweiler Römerberg«

Weingut W. Heinemann Baden, Qualitätswein, trocken.

Milde und angenehme Säure

0,2l 1 l Fl.

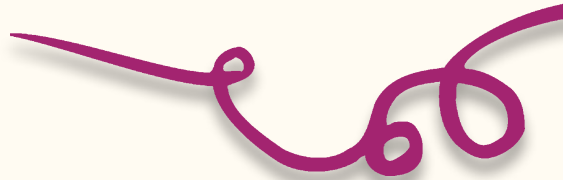
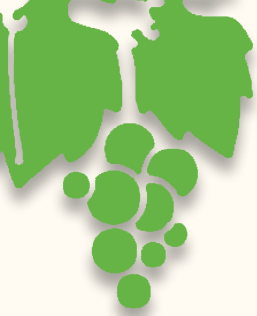
6.

Grauer Burgunder

Britzinger Genossenschaft Baden, Qualitätswein trocken.

Kräftig, säurebetont, körperreich und frisch

0,2l 1 l Fl.



7.

Spiess Riesling

Weingut Spiess, Qualitätswein, trocken.

Saftiger Riesling mit frischen Aromen von reifen, gelben Früchten und animierender Säure.

Kommt federleicht und trinkfreudig daher

0,2l 11Fl.

Halbtrocken

8.

»Raunthaler Steinmächer«

Weingut Hirt-Gebhardt Rheingau, Riesling, Qualitätswein, halbtrocken.

Feine Harmonie, dezente Fruchtsüße

0,2l 11Fl.

9.

»Martinstaler Wildsau«

Weingut Hirt-Gebhardt Rheingau, Riesling, Qualitätswein, mild.

Typischer Rheingauer Riesling: harmonisch, mild und gehaltvoll

0,2l 11Fl.

Lieblich

10.

»Eltviller Langenstück«

Weingut Engelmann-Schlepper Rheingau, Riesling, Qualitätswein lieblich.

Fruchtbetonter, süffiger Begleiter für gesellige Stunden

0,2l 11Fl.

11.

»Bockenheimer Morio-Muskat«

Weingut Sonnenhof Pfalz, Qualitätswein, lieblich.

Frühlingsfrisch, vollmundig, würzig

0,2l 11Fl.

Rotweine

Trocken

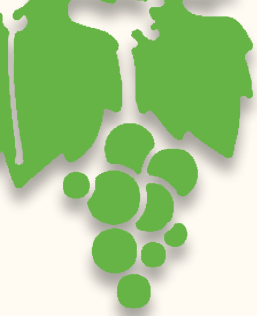
12.

Dornfelder »Bockenheimer Grafenstück«

Weingut Sonnenhof Pfalz, Qualitätswein, trocken.

Stoffig, extraktreich

0,2l 11Fl.



13.

Spätburgunder

Weingut Hirt-Gebhardt Rheingau, Qualitätswein, trocken.
Kraftvolles Rotweincuvée mit intensiver Beerenfrucht

0,2l 1 l Fl.

14.

Merlot »Bockenheimer Heiligenkirche«

Weingut Sonnenhof Pfalz, Qualitätswein, trocken.
Zugänglich, feingliedrig

0,2l 0,75 l Fl.

15.

Schwarzriesling »Bockenheimer Grafenstück«

Weingut Sonnenhof Pfalz, Silberne Kammerpreismünze, Landesprämierung,
halbtrocken. Stoffig, extraktreich

0,2l 0,75 l Fl.

Liebl

16.

Dornfelder »Bockenheimer Grafenstück«

Weingut Sonnenhof Pfalz, Qualitätswein, lieblich.
Schwarzkirschattribute mit leichtem Gerbstoffnachhall, mittlerer Körper

0,2l 0,75 l Fl.

Rosé

Liebl

17.

Portugieser Weißherbst »Bockenheimer Grafenstück«

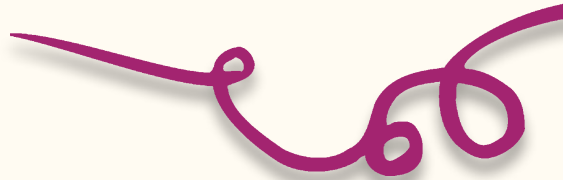
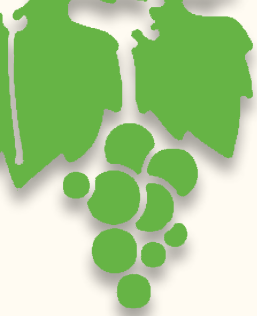
Weingut Sonnenhof Pfalz, Qualitätswein lieblich.
Mild mit leichter Gerbstoffnote, harmonisch, kräftig

0,2l 1 l Fl.

18.

Weinschorle

0,2l



Flaschenweine

19.

Silvaner »Würzburger Stein«

Weingut Reiss Franken, Qualitätswein, Kabinett trocken

0,75 l

20.

Chardonnay

Weingut Sonnenhof Pfalz, Spätlese, trocken

0,75 l

21.

Domina Rotwein

Weingut Reiss Franken, Qualitätswein, trocken

0,75 l

22.

Silvaner »Randersacker Sonnenstuhl«

Weingut Reiss Franken, trocken

0,75 l

23.

Müller-Thurgau »Würzburger Stein«

Weingut Reiss Franken, Qualitätswein, Kabinett trocken

0,75 l

24.

Sauvignon Blanc

Weingut am Nil Pfalz, Qualitätswein trocken

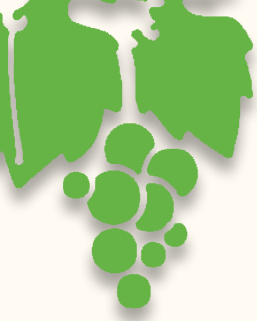
0,75 l

Prosecco

Hals über Kopf

Weingut Sonnenhof Pfalz

0,75 l Fl.



Champagner

Moët & Chandon

Imperialflasche 0,75 l | Preis auf Anfrage

Mineralwasser

Bad Meinberger Mineralwasser

Classic oder naturell

0,25 l | 0,75 l

Softgetränke

Sinalco Cola ^{1,2,4,6,10}, **Orange, Zitrone** ^{1,2,4}

0,3 l | 0,4 l

Cola light ^{1,2,4,6,10}

0,2 l

Vita Malz

0,33 l

Orangensaft 100%

0,3 l | 0,4 l

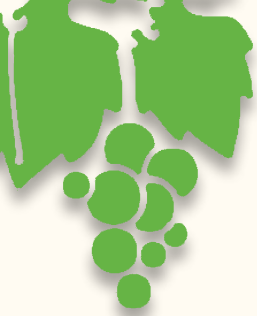
Apfelsaft 100%

0,3 l | 0,4 l

»Lütts Landlust«

Apfelsaftschorle, Rote Früchteschorle, Rhabarberschorle,
Holunderblüte, Stachelbeere, Johannesbeere

0,33 l



Biere

Vom Fass

Krombacher

0,3 l 0,4 l

Alster

0,3 l 0,4 l

Colabier

0,3 l 0,4 l

Aus der Flasche

Krombacher alkoholfrei

0,33 l

Paulaner Hefeweizen oder alkoholfrei

0,5 l

Paulaner Radler alkoholfrei

0,5 l

Paulaner Radler naturtrüb

0,5 l

Spirituososen

Averna

2 cl

Grappa del Museo, Poli

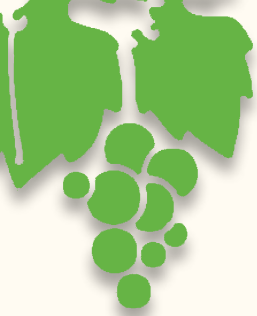
2 cl

Williams Birne, Mirabelle,
Ramazotti, Linie Aquavit oder Fernet

2 cl

Lippische Notwendigkeit

ca. 2 cl



Whisky

Makers Mark Bourbon

2 cl

Dalwhinnie Single Malt

2 cl

Gin

Gordons

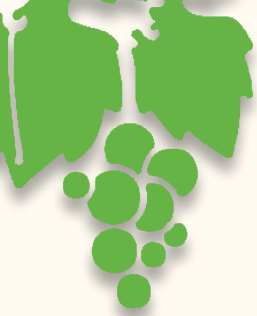
4 cl Gin / 0,2 l Tonic Thomas Henry

Tanqueray

4 cl Gin / 0,2 l Tonic Thomas Henry

BeGinMan

4 cl Gin / 0,2 l Tonic Thomas Henry



Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ¹⁰

Cappuccino ¹⁰

Milchkaffee ¹⁰

Latte Macchiato ¹⁰

Espresso ¹⁰

Doppelter Espresso ¹⁰

Espresso Macchiato ¹⁰

Heißgetränke

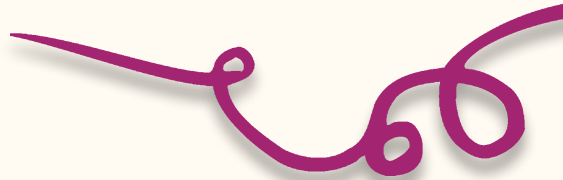
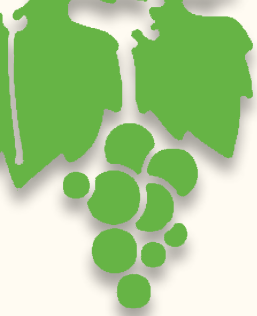
Glas Tee

Highland Green Tea, Wild Berry Beerenauslese,
Alpenkräuter, Highland Darjeeling

Heiße Schokolade mit Sahne

Heiße Milch mit Honig

Kaffee Coretto mit Grappa



Die Reblaus

Den Hof der Familie Dräger wie Sie ihn hier sehen wurde im 16. Jahrhundert erbaut und im Oktober 1988 von Axel Dräger erworben und nach und nach aufwändig restauriert.

Nun leben auf dem Hof zwei Generationen, die das Appartement Hotel Blomberger Hof und die Weinstube Reblaus bewirtschaften.

Die Weinstube Reblaus als Restaurant und Weinstube existiert seit dem 08.05.2010 im Tagesgeschäft, nachdem Gerald Dräger zwei Jahre zuvor seine Kochkünste bei Veranstaltungen unter Beweis stellen konnte. Mit jugentlichem Leichtsinn, dem Gespür für den Geschmack der Menge und gut gewählten Weinen, eröffnete er das Restaurant.

Mit einem tollen Team und der Familie an der Seite zahlte sich die harte Arbeit im September 2016 aus, als das deutschlandweit bekannte Magazin „Land Lust“ einen zweiseitigen Artikel veröffentlichte, in dem, zum Stolz aller Lipper, vor allem der Lippische Pickert in einer tollen eigen Kreation von Gerald Dräger im Vordergrund stand. Dieses Sprungbrett brachte Gäste aus ganz Deutschland in das vertäumte Örtchen Hagendonop, in die Reblaus. So wurde der Ansporn immer größer noch bessere Qualität und noch bessere Gerichte anzubieten.

So wird bei uns jeden Tag frisch gekocht mit dem Konzept, mit dem zu kochen was wir vor Ort haben, Transportwege kurz zu halten und wenig Abfall zu produzieren. So sind unsere Kräuter und das Gemüse aus einer ortsansäßigen Bio Gärtnerei und dem eigenem Garten, wie das Obst von den eigenen Bäumen aufgelesen und eingekocht oder zu Marmelade verarbeitet wird.

Auch das Brot vorab ist natürlich von dem vertrauen Bäcker aus Lemgo.

Wir sind dankbar diese Produkte mit unserem Handwerk verfeinern zu dürfen und mit viel Liebe zum Detail ihnen näher zu bringen.

Feiern in der Reblaus

Gerne richten wir Ihre Feiern wie Geburtstage, Jubiläen, Konfirmationen, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern etc. nach Ihren individuellen Wünschen aus.

Im Lokal bieten wir hierfür Platz für Veranstaltungen bis zu 45 Personen.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen hierfür auch ausserhalb unserer regulären Öffnungszeiten zur Verfügung.

Sprechen Sie uns einfach an.

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Senf, ⁴ mit Süßungsmittel,
⁵ enthält Gluten, ⁶ enthält eine Phenylalaninquelle,
⁷ enthält Erdnuss und Sellerie, ⁸ mit Phosphat, ⁹ mit Milcheiweiss,
¹⁰ koffeinhaltig

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Lütts
Landlust
volle Pulle Heimat!

