

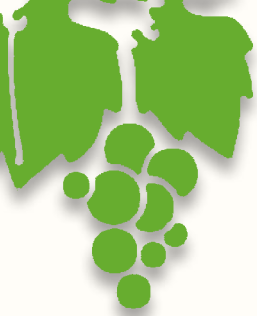
RESTAURANT
WEINSTUBE



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

Folgen sie uns für NEW's auf





Pickert

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

Blomberger ^{5,9}

Hausgebeizter Lachs auf Creme fraîche mit Sahnemeerrettich

Donoper ^{5,9}

Gebratene Streifen vom Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter

Reblaus ^{5,9}

Mit Ziegenkäse und Birne vom Blomberger Hof 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 geriebener 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

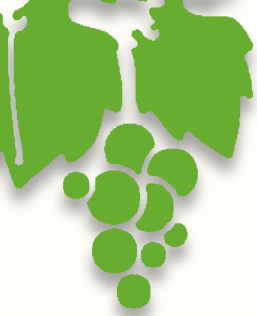
Rumpsteak mit Café de Paris-Butter (Originalrezept)

Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce

Hausgemachte Pommes

mit Trüffelmayonnaise

als Beilage (statt der Kartoffelspezialität)



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

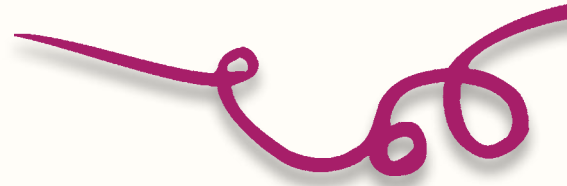
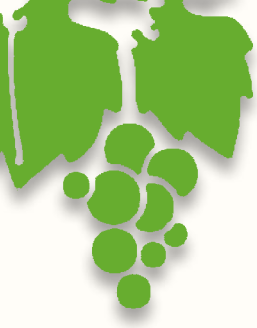
Spezialitäten

Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebraten, mit Gemüsevariation der Saison
und hausgemachter Kartoffelspezialität

Piccata Milanese

Kalb im Parmesanmantel mit Salbei, mit Gemüsevariation der Saison
und hausgemachter Kartoffelspezialität



Leckere Desserts

Frisch gebackenes Schokoladensoufflé

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

Crème brûlée

mit Zuckerkaramell, Himbersorbet

Hausgemachtes Eis

verschiedene Sorten, pro Kugel



Aperitifs

Prosecco Hals über Kopf

Weingut Sonnenhof Pfalz

0,1 l 0,75 l

Valdo Prosecco Superiore

0,75 l

Aperol Sprizz

0,2 l

Hugo

0,2 l

Martini rosato mit Tonic

0,2 l

Ramazzotti rosato mit Tonic

0,2 l

Ramazzotti rosato mit Prosecco 6

0,2 l

Rhabarbasecco

Rhabarba-Nektar mit Prosecco

0,1 l

Driver Aperitifs

Gimlet

Gin mit gesüßtem Limettensaft

0,1 l

Orangen Splash - Cocktail

Orangensaft, Ananassaft, frische Zitronen, Ginger Ale, Soda

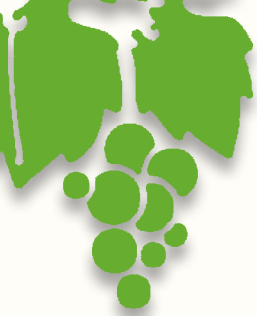
0,2 l

Landlust - Cocktail

Limetten, brauner Zucker, Holunder

0,2 l





Getränke

Weißweine

Trocken

1.

»Maximilian«

Weingut Reiss Franken, Qualitätswein mit Prädikat, Cuvee 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.

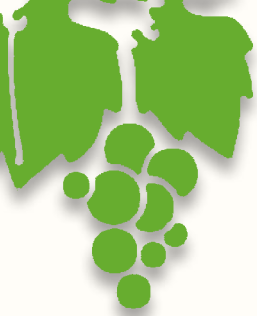
6.

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 1 l Fl.

8.

Riesling »Classic«

Weingut Wilhelm & Michael Hück, Riesling, Qualitätswein, trocken

Typischer Rheingauer Riesling: herzhaft, vollmundig und geschmacklich trocken

0,2l 0,75 l Fl.

Halbtrocken

9.

»Raunthaler Steinmächer«

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

Feine Harmonie, dezente Fruchtsüße

0,2l 1 l Fl.

10.

Riesling »Hochheimer Hölle«

Weingut Wilhelm & Michael Hück Rheingau, Riesling, Qualitätswein halbtrocken.

Mineralische Note, fruchtiger Begleiter für gesellige Stunden

0,2l 0,75 l Fl.

Lieblich

11.

»Bockenheimer Morio-Muskat«

Weingut Sonnenhof Pfalz, Qualitätswein, lieblich.

Frühlingsfrisch, vollmundig, würzig

0,2l 1 l Fl.

Rotweine

Trocken

12.

Dornfelder »Bockenheimer Grafenstück«

Weingut Sonnenhof Pfalz, Qualitätswein, trocken.

Stoffig, extraktreich

0,2l 1 l Fl.



13.

Merlot »Bockenheimer Heiligenkirche«

Weingut Sonnenhof Pfalz, Qualitätswein, trocken.

Zugänglich, feingliedrig

0,2l 0,75l Fl.

14.

Schwarzriesling »Bockenheimer Grafenstück«

Weingut Sonnenhof Pfalz, Silberne Kammerpreismünze, Landesprämierung,

halbtrocken. Stoffig, extraktreich

0,2l 0,75l Fl.

Lieblisch

15.

Dornfelder »Bockenheimer Grafenstück«

Weingut Sonnenhof Pfalz, Qualitätswein, lieblich.

Schwarzkirschattribute mit leichtem Gerbstoffnachhall, mittlerer Körper

0,2l 0,75l Fl.

Rosé

Lieblisch

16.

Portugieser Weißherbst »Bockenheimer Grafenstück«

Weingut Sonnenhof Pfalz, Qualitätswein lieblich.

Mild mit leichter Gerbstoffnote, harmonisch, kräftig

0,2l 1l Fl.

17.

Weinschorle

0,2l



Flaschenweine

18.

Silvaner »Würzburger Stein«

Weingut Reiss Franken, Qualitätswein, Kabinett trocken

0,75 l

19.

Chardonnay

Weingut Sonnenhof Pfalz, trocken

0,75 l

20.

Domina Rotwein

Weingut Reiss Franken, Qualitätswein, trocken

0,75 l

21.

Silvaner »Randersacker Sonnenstuhl«

Weingut Reiss Franken, trocken

0,75 l

22.

Müller-Thurgau »Würzburger Stein«

Weingut Reiss Franken, Qualitätswein, Kabinett trocken

0,75 l

23.

Sauvignon Blanc

Weingut am Nil Pfalz, Qualitätswein trocken. Der Geruchseindruck ist geprägt durch Aromen von Stachelbeere, Ananas und Holunderblüte.

0,75 l

24.

Spätburgunder

Weingut am Nil Pfalz, Qualitätswein trocken. Im Geschmack geben Kirscharomen und rote Beerenfrüchte mit einem Hauch Vanille den Ton an.

0,75 l



25.

Riesling

Weingut Robert Weil Rheingau, Tradition fruchtsüß

0,75 l

26.

»Kiedricher« Riesling

Weingut Robert Weil Rheingau, Ortswein trocken

0,75 l

27.

»Dr. Loosen« Riesling

Weingut Dr. Loosen Mosel, Qualitätswein trocken

0,75 l

28.

»Knochentrocken« Mosel Riesling

Weingut Dr. Loosen Mosel, Qualitätswein trocken

0,75 l

29.

»Pinot Noir« Rosé

Weingut Kress Bodensee, Qualitätswein halbtrocken, Beeren, Apfel und Rosenaromen

0,75 l

30.

»Seerubin« Spätburgunder

Weingut Kress Bodensee, Qualitätswein halbtrocken, samtiger Duft von dunklen Beeren und Kirschen

0,75 l

31.

»Kiedricher« Trollinger SL

Weingut 70469R! Württemberg, Qualitätswein trocken, unfiltriert

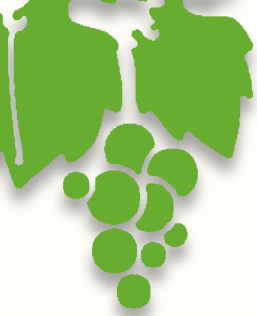
0,75 l

32.

Müller Turgau

Weingut Bianka & Daniel Schmitt, Demeter trocken, im Faß ausgebaut ungefiltert,
ohne Schwefelzugabe abgefüllt

0,75 l



Champagner

Moët & Chandon

Imperialflasche 0,75 l

Joseph Perrier

Champagne Brut 0,75 l

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}

0,2 l

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

0,2 l

Vita Malz

0,33 l

- **Thomas Henry** -

Ginger Ale

0,2 l

Bitter Lemon

0,2 l

Tonic Water 0,2 l



Säfte

Lagenser Orangensaft 100%

0,3 l 0,4 l

Lagenser 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

Spirituosen

Averna

2 cl

Grappa del Museo, Poli

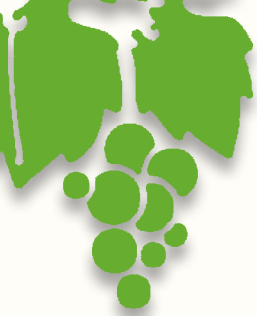
2 cl

Williams Birne, Mirabelle,
Ramazotti, Linie Aquavit oder Fernet

2 cl

Lippische Notwendigkeit

2 cl



Whisky

Makers Mark Bourbon

2 cl

Dalwhinnie Single Malt

2 cl

Jack Daniels

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

Vodka

Absolut 40%

2 cl

Green Mark 38%

2 cl

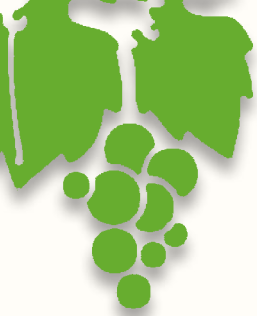
Rum

Bacardi Gold 37%

2 cl

Havanna Gold 40%

2 cl



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

Der Hof der Familie Dräger, wie Sie ihn hier sehen, wurde im 16. Jahrhundert erbaut. Axel Dräger erwarb ihn 1988 und restaurierte ihn aufwändig.

Es leben zwei Generationen auf dem Hof, die das Apartment Hotel „Blomberger Hof“ und die Weinstube „Reblaus“ bewirtschaften.

Die „Weinstube Reblaus“ als Restaurant und Weinstube existiert seit dem 8. Mai 2010. Zwei Jahre zuvor konnte Gerald Dräger seine Kochkünste bei großen Veranstaltungen unter Beweis stellen.

Mit jugendlichem Enthusiasmus, dem Gespür für den Geschmack der Zutaten und gut gewählten Weinen, eröffnete er das Restaurant.

Mit einem guten Team und der Familie an der Seite, zahlte sich die harte Arbeit im September 2016 aus. Das deutschlandweit bekannte Magazin „Land Lust“ veröffentlichte einen zweiseitigen Artikel, in dem zum Stolz aller Lipper, vor allem der lippische Pickert in einer pikanten eigenen Kreation von Gerald Dräger im Vordergrund stand.

Dieses „Sprungbrett“ brachte Gäste aus ganz Deutschland in das verträumte Örtchen Hagendonop bei Blomberg Lippe und in die „Reblaus“.

Der Ansporn wurde immer größer, bessere Qualität und noch bessere Gerichte anzubieten.

Bei uns wird jeden Tag frisch gekocht mit dem Konzept: „Wir kochen mit dem, was vor Ort wächst“.

Es gibt kaum Transportwege und wenig Abfall.

Die Kräuter und das Gemüse kommen aus einer ortsansässigen Biogärtnerei und dem eigenen Garten. Das Obst von den eigenen Bäumen wird eingekocht oder zu Marmelade verarbeitet.

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

*Ihr Reblaus Team,
Gerald Dräger und Familie*

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!

