

dans le restaurant "Reblaus", la maison des
spécialités d'Edde dans l'hotel Weber
Bienvenu

Chers clients!

Soyez bienvenus dans notre restaurant ou nous vous
souhaitons des moments agréables. Vous allez vous
rejouir de ce que nous vous offrirons de notre cuisine et
de nos caves.

Edde et son équipe

Propriétaire : Eduard Siatkowski, Frankenthaler Straße
85
68307 Mannheim-Sandhofen

Téléphone 0621-787791 Téléfax 0621-772200
www.Eddes-Restaurant-Reblaus.de
e-mail: rebenkoch@aol.com

Hors-d'oeuvre

Black Tiger Garnelen

Crevettes Black Tiger en huile d'olive avec de l'ail et baguette
10.50 €

Krabben-Cocktail

Cocktail de crevettes avec sauce cocktail (2) exquisite, baguette et beurre
7.50 €

Edler Räucherlachs

Saumon fumé en première qualité, mariné selon des recettes anciennes avec des herbes de jardin, servi avec garniture de salade avec raifort crémeux (3), baguette et beurre
7.80 €

Rinderkraft-Brühe

Bouillon de veau avec gnocchis de semoule
3.90 €

Pfiffig gewürzte Gulasch-Suppe

Gulasch picant style hongrois
4.20 €

Avec les soupes, nous servons des baguettes ou du pain de campagne.

Hausgemachte Bouillabaisse

Bouillabaisse fait maison, avec une sélection de poissons et de fruits de mer, picant, fait avec du Riesling savoureux, des herbes fraîches et de l'ail.

Avec la bouillabaisse, nous servons baguette.

7.80 €

Köstliche Salat-Variationen

Plat de salades variées délicieuses

épice, servi avec une vinaigrette de yaourt fine (1), croûtons et baguette fraîche!

avec blanc de dinde arraché au grilloir

11.50 €

avec médaillons de filet de porc

12.50 €

avec filets de poissons nobles

13.50 €

Végétarien

Spätzle-Pilz-Variation

Spätzle fait maison avec des champignons frais et des légumes du marché,
cuit en fromage (1) (2) (8)

11.20 €

Blumenkohl-Käse-Medaillons

Médaillons de chou-fleur et fromage
avec des champignons frais à la crème

11.50 €

Pour accompagner les plats végétariens, nous servons d'abord des salades de la
saison sur vinaigrette fine. (1)

Seezungen-Filet

Filet de sole de l'Atlantique, tendre, viande blanche, presque sans arêtes, fariné, sauté poêlé, servi avec une sauce à la crème d'aneth, accompagné d'un Riesling savoureux. Garniture de votre choix :
riz Basmati blanc des pentes de l'Himalaya ou pommes de terre au beurre.

Comme entrée nous servons un plat de salades variées affinées
avec une vinaigrette au yaourt (1) et croûtons

16.60 €

Zander-Filet

Filet de sandre fariné, rôti au beurre d'amandes et affiné avec des amandes rôties.

Garniture de votre choix : riz Basmati blanc des pentes de l'Himalaya ou pommes de terre au beurre. Comme entrée nous servons plat de salades variées, affinées avec vinaigrette au yaourt (1) et croûtons

17.30 €

Wildlachs-Filet

Filet de saumon sauvage sur sauce crémeuse à l'homard, affiné avec des crevettes de l'Arctique (1), accompagné d'une timbale de riz Basmati blanc des pentes de l'Himalaya.

Comme entrée nous servons plat de salades variées affinées
avec vinaigrette au yaourt (1) et croûtons

17.80 €

Medaillons vom Seeteufel

Médailles de lotte de mer italienne, en sauce crémeuse aux herbes, sur pâtes vertes, accompagné de salades vertes avec vinaigrette fine (1) et croûtons

17.80 €

Pour le gourmet

Fisch-Variation 'Neptun'

Filets de sandre, loup de mer et saumon sauvage, sur sauce à l'homard (1), avec une brochette de crevettes.

Garniture de votre choix: riz Basmati blanc des pentes de l'Himalaya ou pommes de terre au beurre.

Comme entrée nous servons plat de salades variées, préparé avec vinaigrette fine (1) et gratinés avec croûtons

18.90 €

Putensteak 'Madagaskar'

Steak de dinde Madagascar, avec sauce à la crème et poivre de Madagascar vert, dégusté avec du vrais Cognac français, garnitures: croquettes et assiette de salades variées

12.60 €

Putensteak 'Champignon'

Steak de dinde avec des champignons rôtis et des echalotes, avec jus de rôti

Garnitures: pommes frites et assiette de salades variées

12.60 €

Du porc

Schweinelendchen

Filet mignon de porc avec des champignons frais et jus de rôti, avec des Spätzle fait maison, accompagné d'une assiette de salade de la saison servi avec vinaigrette fine (1)

16.30 €

Pfeffer-Lendchen

Filets aux poivre, médaillons de filet de porc servis avec une sauce Cognac à la crème, avec poivre de Madagascar vert (3), pommes de terre épicées (1) au romarin, thym et persil et une assiette de salade de la saison avec vinaigrette fine (1)

16.30 €

Du porc

Schweineschnitzel 'Wiener Art'

Escalope style viennois. Garnitur: pommes frites
Accompagné d'une salade avec salade de la saison
servi avec vinaigrette fine (1)

12.60 €

Cordon bleu

Cordon Bleu de porc, farci avec du fromage Edam (2) et jambon cuit (2) (3)
Garnitures: pommes frites et assiette de salades variées affinées avec vinaigrette
au yaourt (1)

13.80 €

Paniertes Schweine-Schnitzel 'Mailänder Art'

Escalope de porc style milanais avec garniture de tomates, sauce bolognaise et
gratiné au four avec du fromage (1) (2), avec pommes frites et une assiette de
salades variées de la saison, servi avec vinaigrette fine (1).

13.20 €

Nous recommandons un Valpolicella noble sec.

Jungschwein-Rückensteak 'Jäger Art'

Steak de porc style chasseur avec des champignons frais et des échalotes, avec
jus de rôti, garnitur: pommes frites et salade panachée (1)

13.50 €

(Saison)
Sauerbraten 'Hausfrauen Art'

Rôti mariné style maison, avec des gnocchis de pommes de terre fait maison (1)
(3).

14.50 €

Comme entrée nous servons une assiette de salade de la saison de de notre
propre cuisine de salades avec vinaigrette fine (1)

Du gibier

(Saison)

Hirschkalbs-Braten

Rôti de cerf avec des champignons des bois, des gnocchis de semoule fait
maison et garni de poire Williams Christ, farci avec des airelles du bois
exquises.

16.90 €

Comme entrée nous servons une assiette de salade de la saison de notre propre
cuisine de salades avec vinaigrette de yaourt fine (1)

Du boeuf argentin

(Rumpsteak tendre du grilloir - min. 250 gr. poids frais)

'Steak & Fisch'

Une combinaison intéressante pour les gourmets
Steak et poisson, préparé avec des crevettes de l'Arctique (2) sur une sauce
crémeuse aux échalottes fraîches et aux herbes, affiné avec un Riesling
savoureux.

Garnitures: croquettes (1) (8) et salade de la saison avec vinaigrette fine (1)

18.80 €

Du boeuf argentin
(Rumpsteak tendre du grilloir - min. 250 gr. poids frais)

Rumpsteak mit Zwiebeln

Rumsteck avec des oignons à la vapeur, jus de rôti, pommes frites et salade (1)

17.30 €

Pfeffer-Steak

Steak au poivre sur une sauce à la crème avec poivre de Madagascar vert (3), dégusté avec du vrai Cognac français, garnitures: croquettes et salade (8) (1)

17.80 €

Nos salades variées de la saison proviennent de notre propre cuisine de salades et sont affinées avec divers vinaigrettes fines (1)

Rumpsteak 'a la Chef'

Rumsteak du chef préparé avec des champignons frais, des pleurotes fraîches et du jus de rôti épicé.

Garnitures: pommes de terre frites au romarin et salades variées de la saison avec vinaigrette fine (1)

17.20 €

Rumpsteak 'Provinziale'

Rumsteak "Provinziale" préparé avec poivrons frais, des tomates, des oignons et des herbes, affiné avec un Riesling savoureux, dégusté avec de l'ail.

17,90 €

Garnitures: pommes de terre frites au romarin et salades variées de la saison avec vinaigrette fine (1)

Garnitures

Bratkartoffeln

Pommes de terre sautées 3.40 €

Rosmarin-Kartoffeln

Pommes de terre au romarin 3.20 €

Butterkartoffeln

Pommes de terre au beurre 3.20 €

Pommes Frites

Pommes frites 3.20 €

Kroketten

Croquettes (8) 3.20 €

Hausgemachte Spätzle

Spätzle fait maison 3.20 €

Basmati Reis

Riz Basmati 3.20 €

Tages-Gemüse

Légumes du jour (prix du jour) 3.20 €

Salatteller

Assiette de salade (1) (garniture) 3.40 €

Ketchup (1)

0.50 €

Mayonnaise (1)

0.50 €

Kräuterbutter

Beurre aux fines herbes 1.80 €

Rahmsoße

Sauce à la crème 2.00 €

Pilzsoße

Sauce aux champignons 2.20 €

A l'attention de nos clients

Durant la préparation de nos plats, nous respectons scrupuleusement les lois relatives aux aliments. Si l'emploi d'additifs s'impose, ceux-ci sont indiqués en chaque cas par un chiffre entre parenthèses.

Ces chiffres indiquent:

- 1 avec colorant(s)
- 2 avec conservateur(s)
- 3 avec anti-oxidant(s)
- 4 avec exhausteur(s) de saveur
- 5 avec dioxyde de soufre
- 6 avec agents de noircissement
- 7 avec phosphate
- 8 avec protéines de lait
- 9 avec caféine
- 10 avec quinine
- 11 avec édulcorant(s)
- 12 contient une source de phenglamine
- 13 ciré
- 14 avec taurine