

エデのスペシャル・レストラン 「Reblaus (Weber Hotel)」へ ようこそ！！

親愛なるお客様へ

当店へお越しいただき、誠にありがとうございます。
お客様がこのレストランで素晴らしい数時間を過ごされるよう
私たちは願っています。
当店のキッチン&ワイン・ケラーから提供させていただく料理
を
どうぞ、くつろいで堪能してください。

エデ&チーム一同

オーナー:

Edward Siatkowski, Frankenthaler Straße 85
68307 Mannheim-Sandhofen

Tel: 0621-787791

Fax: 0621-772200

Web: www.Eddes-Restaurant-Reblaus.de

E-Mail: rebenkoch@aol.com

□□ (Vorspeisen)

Black Tiger Garnelen

ブラックタイガー（エビ）、オリーブオイル、ニンニク、バゲット
10.50 €

Krabben-Cocktail

シュリンプ・カクテル、極上カクテルソース(2)、バゲット、バター
7.50 €

Edler Räucherlachs

高級スモーク・サーモン、伝統の食材の酢漬け、厳選したガーデンハーブ、サラダの付け合せ、
生クリームとセイヨウワサビ(3)、バゲット、バター
7.80 €

Rinderkraft-Brühe

牛肉のブロス（スープ）とセモリナ粉の団子
3.90 €

Pfiffig gewürzte Gulasch-Suppe

スパイシーなグーラッシュ「ハンガリー風」
4.20 €

スープにはトースト・バゲット、または農家風パンがつきます。

Hausgemachte Bouillabaisse

自家製ブイヤベース（魚介シチュー）：魚貝類のセレクション、コクのあるリーズリング、
ピリ辛風味のフレッシュハーブとニンニク

焼きたてのバゲットがつきます。
7.80 €

Köstliche Salat-Variationen

バラエティ溢れるグリーンサラダの盛り合わせ
スパイシーな風味に繊細なヨーグルト・ドレッシング (1)
クルトン と フレッシュなバゲット

柔らかくローストした七面鳥のフィレの切り身
11.50 €

豚ロインのメダル型
12.50 €

いろいろな種類の高級魚のフィレ
13.50 €

□ □ (Vegetarisch)

Spätzle-Pilz-Variation

自家製シュペッツェル(卵のパスタ) と フレッシュなキノコ
市場の野菜, チーズ (1) (2) (8) のオーブン焼き
11.20 €

Blumenkohl-Käse-Medaillons

カリフラワーチーズ (メダル型) と フレッシュなキノコ クリーム
11.50 €

両方の野菜料理には、前菜として新鮮な季節のサラダの
盛り合わせがつきます (ドレッシング (1) 入り)。

Seezungen-Filet

舌ヒラメのフィレ、大西洋ヒラメのフィレ

やわらかい白身、骨なし、打ち粉をしたロースト、ディル・クリームソース仕立て、コクのあるリーズリング添え

お好みによる付け合せ：ヒマラヤ産白バスマティライス、またはバターポテト

前菜として、グリーンサラダの盛り合わせに繊細な風味のヨーグルトドレッシング (1) にクルトン

16.60 €

Zander-Filet

打ち粉をしたスズキのフィレ、アーモンドバター和え

お好みによる付け合せ：ヒマラヤ産、白バスマティライス、またはバターポテト

前菜：グリーンサラダの盛り合わせ、繊細な風味のヨーグルトドレッシング (1) とクルトン

17.30 €

12 Wildlachs-Filet

天然サーモンのフィレ と北極エビ、ロブスター・クリームソース (1)
ヒマラヤ産、白バスマティライスのタンボール

前菜： グリーンサラダの盛り合わせ、繊細な風味の
ヨーグルトドレッシング (1) と クルトン

17.80 €

Medaillons vom Seeteufel

アンコウのメダル型 (イタリア風ロッセ) に、ハーブのクリーム グリ
ーンの Pasta

付け合せ： グリーンサラダ、洗練されたドレッシング (1) と クルトン

17.80 €

グルメの皆様へ！！ (Für den Gourmet!!)

Fisch-Variation 'Neptun'

スズキ、アンコウ、天然サーモンフィレ に 極上のロブスター・ソース
(1) と エビの串焼き

お好みによる付け合せ： ヒマラヤ産白バスマティライス、または バタ
ーポテト

前菜： グリーンサラダの盛り合わせ、洗練されたドレッシング (1) と
クルトン

18.90 €

Putensteak 'Madagaskar'

七面鳥のステーキ「マダガスカル風」、繊細なクリームソース、マダガスカル産グリーン・ペッパーコーン
フランス・コニャック 風味

付け合せ：コロッケ と カラフルなミックスサラダ

12.60 €

Putensteak 'Champignon'

七面鳥のステーキ、キノコ添えフレッシュなキノコのロースト、シャロット、肉汁

付け合せ：フライドポテト と カラフルなミックスサラダ

12.60 €

Schweineschnitzel 'Wiener Art'

豚のシュニッツェル「ウィーン風」、付け合せ：フライドポテト
フレッシュな季節のサラダの盛り合わせ、洗練されたドレッシング (1)

12.60 €

Cordon bleu

エダム・チーズ (2) と ゆでハム (2) (3) を詰めた豚のコルドン・ブル
—

付け合せ： フライドポテト と カラフルなミックスサラダ
精選した ヨーグルトドレッシング (1)

13.80 €

豚肉 (Vom Schwein)

Jungschwein-Rückensteak 'Jäger Art'

仔豚の背肉ステーキ「狩人風」、フレッシュなキノコ、シャーロット、
肉汁

付け合せ： フライドポテト と ミックスサラダ (1)

13.50 €

Schweinelendchen

豚のロイン、フレッシュなキノコ に肉汁、自家製シュペッツェル（卵の Pasta）

サラダの盛り合わせ、洗練されたドレッシング (1)

16.30 €

Pfeffer-Lendchen

ペッパー・豚ロイン（メダル型）

コニャック・クリームソース、 マダガスカル産グリーン・ペッパーコーン (3)

ローズマリー、タイム、パセリ のハーブをかけたポテト (1)

フレッシュな季節のサラダ、洗練されたドレッシング (1)

16.30 €

Paniertes Schweine-Schnitzel 'Mailänder Art'

豚の衣つきシュニッツェル「ミラノ風」、
トマト添え、ボロネーズソース と チーズ(1) (2) のオーブン焼き、
フライドポテト

付け合せ：カラフルなミックスサラダ とドレッシング (1)

13.20 €

この料理には高貴なバルポリツェラ・ワイン（ドライ）をおすすめします。

(Saison)

Sauerbraten 'Hausfrauen Art'

豚肉の酢漬け「ホーム・スタイル」自家製のジャガイモ団子 (1) (3)

14.50 €

前菜：サラダの盛り合わせ、洗練されたドレッシング (1)

(Saison)

ワイルドな食欲はありますか? (Lust auf Wild?)

Hirschkalbs-Braten

仔鹿のロースト と 森のキノコ、自家製的小麦粉の団子、森のクランベリー 詰めウィリアム梨の半分

16.90 €

前菜：フレッシュな季節のサラダの盛り合わせ、繊細なヨーグルト・ドレッシング (1)

アルゼンチン牛 (Vom argentinischen Rind)
やわらかいランプステーキのグリル (料理前の重さ : 250 g)

Rumpsteak mit Zwiebeln

ランプステーキ、蒸したマネギ 添え、肉汁

付け合せ : フライドポテト と サラダ (1)

17.30 €

Pfeffer-Steak

ペッパーステーキ、繊細なクリームソース、マダガスカル産のグリーン・
ペッパーコーン (3)
フランス・コニャック 風味

付け合せ : コロッケ と サラダ (8) (1)

17.80 €

当店のサラダの盛り合わせは、季節の自家製サラダとドレッシング (1)
で仕立てます。

アルゼンチン牛 (Vom argentinischen Rind)
やわらかいランプステーキのグリル (料理前の重さ : 250 g)

Rumpsteak 'a la Chef'

シェフ流ランプステーキ、フレッシュなキノコ添え、フレッシュなヒラ
タケ、ピリ辛の肉汁
付け合せ : フライドポテトとローズマリー、フレッシュな季節のサラダ、
洗練されたドレッシング (1)

17.20 €

Rumpsteak 'Provinziale'

ランプステーキ「地方風」、フレッシュなパプリカ、トマト、タマネギ
と ハーブ コクのあるリーズリング と ピリ辛ニンニク

付け合せ : フライドポテトとローズマリー、フレッシュな季節のサ
ラダ、洗練されたドレッシング (1)

'Steak & Fisch'

絶妙な素晴らしいコンビネーション

ステーキ&フィッシュ、北極エビ (2)、シャーロット と ハーブのエ
レガントなクリーム・ソース コクのあるリーズリング

付け合せ : コロッケ (1) (8)、フレッシュな季節のサラダ、洗練さ
れたドレッシング (1)

18.80 €

付け合せ (Beilagen)

Bratkartoffeln

ロースト・ポテト 3.40 €

Rosmarin-Kartoffeln

ローズマリーポテト 3.20 €

Butterkartoffeln

バターポテト 3.20 €

Pommes Frites

フライドポテト 3.20 €

Kroketten

コロッケ (8) 3.20 €

Hausgemachte Spätzle

自家製シュペッツェル(卵のパスタ) 3.20 €

Basmati Reis

バスマティライス 3.20 €

Tages-Gemüse

日替わり野菜 3.20 €

季節による日替わりプライス

Salatteller

サラダの盛り合わせ (1) (付け合せサラダ) 3.40 €

Ketchup

ケチャップ (1) 0.50 €

Mayonnaise

マヨネーズ (1) 0.50 €

Kräuterbutter

ハーブバター 1.80 €

Rahmsoße

クリームソース 2.00 €

Pilzsoße

キノコソース 2.20 €

Information for our Guests

We advise you that the preparation of our foods is in keeping with food legislation. Where the use of additives is unavoidable, foods containing them are marked with a corresponding number.

Number Key:

1	with colouring(s)	8	with milk protein
2	with preservative(s)	9	contains caffeine
3	with antioxidant	10	contains quinine
4	with flavour enhancer	11	with sweetener
5	with sulphur dioxide phenylalanine	12	contains a source of
6	with colour stabiliser	13	waxed
7	with phosphate	14	with taurine