

Bienvenidos

en el restaurante "Reblaus", la casa de especialidades de Edde en el hotel Weber

Estimados clientes!

Le deseamos la bienvenida en nuestro restaurant. Haremos todo para que Ustedes pasen unos momentos agradables. Déjense mimar por nosotros y disfruten de lo que podemos ofrecerles de nuestra cocina y nuestra bodega.

Edde y su equipo

Propietario: Eduard Sitakowski, Frankenthaler Straße 85
68307 Mannheim-Sandhofen
Teléf. 0621-787791 – Fax 0621-772200
www.Eddes-Restaurant-Reblaus.de
e-mail: rebenkoch@aol.com

Entremeses

Black Tiger Garnelen

Gambas Black Tiger en aceite de oliva con ajo y baguette
10.50 €

Krabben-Cocktail

Cóctel de gambas con salsa cóctel exquisita (2), baguette y mantequilla
7.50 €

Edler Räucherlachs

Salmón ahumado fino de primera calidad, adobado según recetas especiales, con hierbas aromáticas selectas, servido con guarnición de ensalada, con rabano picante con nata (3), baguette y mantequilla
7.80 €

Rinderkraft-Brühe

Consomé de vaca con ñoquis de sémola finos
3.90 €

Pfiffig gewürzte Gulasch-Suppe

Gulasch picante a la húngara
4.20 €

Con las sopas, servimos baguette o pan de campo.

Hausgemachte Bouillabaisse

Bouillabaisse de la casa con una selección exquisita de pescados y mariscos, picante, con Riesling de pleno cuerpo, hierbas frescas y ajo

Con la Bouillabaisse, servimos baguette.

7.80 €

Vegetariano

Spätzle-Pilz-Variation

Spätzle de la casa con setas frescas y vegetales del mercado,
gratinados con queso (1) (2) (8)

11.20 €

Blumenkohl-Käse-Medaillons

Medallones de coliflor y queso, con champiñones frescos y crema

11.50 €

Para acompañar los platos vegetarianos, servimos primero
ensaladas de temporada sobre vinagreta fina.

Köstliche Salat-Variationen

Variedades deliciosas de ensaladas, plato de ensaladas variadas, condimentado y picante, servido con vinagreta fina de yogur (1), pedacitos de pan frito y baguette fresco

con rodajas de pavo finamente asadas
11.50 €

con medallones de cerdo
12.50 €

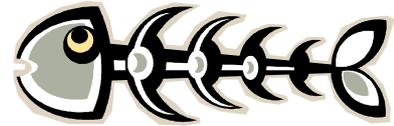
con filetes de pescados nobles
13.50 €

Seezungen-Filet

Filete de lenguado del Atlántico, tierno, con carne blanca, practicamente sin espinas, enharinado, asado, dispuesto con salsa cremosa al eneldo, acompañado por un Riesling de pleno cuerpo.

Guarnición a elección: arroz Basmati blanco de los vertientes del Himalaya o patatas con mantequilla.

16.60 €



Zander-Filet

Filete de lucioperca enharinado, asado en mantequilla de almendras y afinado con almendras tostadas.

Guarnición a elección: arroz Basmati blanco de los vertientes del Himalaya o patatas con mantequilla.

17.30 €

Wildlachs-Filet

Filete de salmón salvaje, afinado con gambas del mar helado, salsa cremosa de bogavante (1), acompañado por un timbal de arroz Basmati blanco de los vertientes del Himalaya.

17.80 €

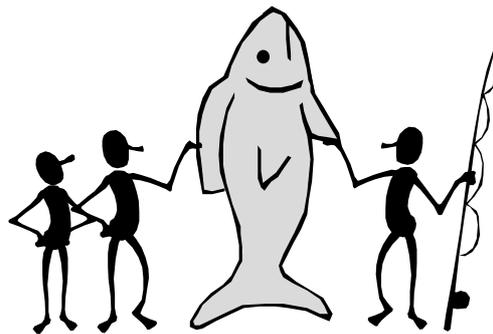
Como primer plato servimos ensaladas variadas refinadas con vinagreta de yogur (1) y pedacitos de pan frito

Medaillons vom Seeteufel

Medallones de rape italiano en salsa cremosa de hierbas sobre fideos verdes.
Guarnición: ensaladas verdes con vinagreta fina (1) y pedacitos de pan frito

17.80 €

Para el gastrónomo



Fisch-Variation 'Neptun'

Filetes de lucioperca, rape y salmón salvaje con salsa de bogavante exquisita (1),
brocheta de gambas y guarnición a elección: arroz Basmati blanco de los
vertientes del Himalaya o patatas con mantequilla.

Como primer plato servimos ensaladas variadas, hecho con vinagreta fina (1)
y gratinados con pedacitos de pan frito

18.90 €



Putensteak 'Madagaskar'

Bistec de pavo Madagascar con salsa cremosa fina, con pimienta verde de Madagascar en grano y sazonado con verdadero Coñac francés. Guarniciones: croquetas y un plato de ensaladas variadas

12.60 €

Putensteak 'Champignon'

Bistec de pavo con setas frescas a la plancha y jugo de carne asada.
Guarniciones: patatas fritas y un plato de ensaladas variadas

12.60 €

Del cerdo

Schweineschnitzel 'Wiener Art'

Escalope a la vienesa con patatas fritas.
Lo servimos con ensaladas frescas de temporada
dispuesto con vinagreta fina (1)

12.60 €

Cordon bleu

Cordon Bleu de cerdo relleno con queso Edamer (2) y jamón cocido (2) (3)
Guarniciones: patatas fritas y un plato de ensaladas variadas de temporada
refinado con vinagreta de yogur (1)

13.80 €



Del cerdo

Jungschwein-Rückensteak 'Jäger Art'

Bistec de cerdo estilo cazador con champiñones frescos y jugo de carne asada.
Guarnición: patatas fritas y ensalada mixta (1)

13.50 €

Schweinelendchen

Lomo de cerdo con champiñones frescos y jugo de carne asada, con Spätzle de la casa.
Lo servimos con ensaladas frescas de temporada dispuestos con vinagreta fina(1)

16.30 €

Pfeffer-Lendchen

Lomos a la pimienta medallones de cerdo con salsa cremosa de Coñac y pimienta verde de Madagascar en grano (3), patatas con hierbas picantes (1) al romero, tomillo y perejil,
acompañado por un plato de ensaladas frescas de temporada dispuestos con vinagreta fina (1).

16.30 €

Paniertes Schweine-Schnitzel 'Mailänder Art'

Escalopa milanesa con guarnición de tomates, salsa boloñesa y gratinado con queso (1) (2) y patatas fritas.

Guarnición: ensaladas variadas de temporada, dispuestos con vinagreta fina (1).

13.20 €

Le recomendamos un Valpolicella noble seco

(Saison)

Sauerbraten 'Hausfrauen Art'

Estofado de vaca con vinagre, con ñoquis de patatas de la casa (1) (3).

14.50 €

Como primer plato servimos ensaladas frescas de temporada de nuestra propia cocina de ensaladas, dispuestos con vinagreta fina (1)

(Saison)

El venado

Hirschkalbs-Braten

Cervato asado con setas silvestres, ñoquis de sémola de la casa con guarnición de pera Williams, relleno con arándanos del bosque esquisitas.

16.90 €

Como primer plato servimos ensaladas frescas de temporada de nuestra propia cocina de ensaladas, dispuestos con vinagreta fina de yogur (1)



Del vacuno argentino

Rumpsteak tierno de la parrilla - mín. 250 gr de peso fresco

Rumpsteak mit Zwiebeln

Rumpsteak con cebollas al vapor, con jugo de carne asada,
acompañado por patatas fritas y lechugas (1)

17.30 €

Pfeffer-Steak

Asado de lomo a la pimienta, con salsa cremosa delicada,
con pimienta verde de Madagascar en grano (3)
y sazonado con verdadero Coñac francés.
Guarniciones: croquetas y lechugas (8)(1)

17.80 €

Rumpsteak 'a la Chef'

Rumpsteak del cocinero hecho con champiñones frescos, setas frescas
y jugo de carne asada picante.
Guarniciones: patatas fritas al romero
y ensaladas frescas de temporada con vinagreta fina (1)

17.20 €

Del vacuno argentino

Rumpsteak tierno de la parrilla - mín. 250 gr de peso fresco



Rumpsteak 'Provinziale'

Rumpsteak "Provinziale"

hecho con pimienta fresca, tomates, cebollas y hierbas,
refinado con Riesling de pleno cuerpo, con ajo picante.

Guarniciones: patatas fritas al romero y ensaladas frescas
de temporada con vinagreta fina (1)

17,90 €

'Steak & Fisch'

Una combinación interesante para los gourmets

Bistec y pescado, hecho con Gambas del mar helado (2) con una salsa
cremosa fina de charlottes y hierbas, refinado con Riesling de pleno
cuerpo.

Guarniciones: croquetas (1) (8) y ensaladas frescas de temporada con
vinagreta fina (1)

18.80 €

Guarniciones

Bratkartoffeln

Patatas doradas 3.40 €

Rosmarin-Kartoffeln

Patatas al romero 3.20 €

Butterkartoffeln

Patatas con mantequilla 3.20 €

Pommes Frites

Patatas fritas 3.20 €

Kroketten

Croquetas (8) 3.20 €

Hausgemachte Spätzle

Spätzle de la casa 3.20 €

Basmati Reis

Arroz Basmati 3.20 €

Tages-Gemüse

Legumbres del día, precio de temporada 3.20 €

Salatteller

Plato de ensalada (1) como guarnición 3.40 €

Ketchup (1)

0.50 €

Mayonnaise

Mayonesa (1) 0.50 €

Kräuterbutter

Manteca de hierbas 1.80 €

Rahmsoße

Salsa cremosa 2.00 €

Pilzsoße

Salsa de setas 2.20 €