

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 <sup>5,9</sup>

Lachs auf Creme fraîche mit Sahnemeerrettich  
10,50

### Donoper <sup>5,9</sup>

Gebratene Streifen vom Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter  
15,90

### Reblaus <sup>5,9</sup>

Mit Ziegenkäse und Birne überbacken  
10,50

## Flammkuchen

### Elsässer Art <sup>5,9</sup>

Creme fraîche, rote Zwiebeln, Speck  
8,50  
Gratinée, zusätzlich mit Käse überbacken  
9,00

### Atlantik <sup>5,9</sup>

Creme fraîche, Garnelen, Paprika, Knoblauch und geriebenem Käse  
12,00

### Griechisch <sup>5,9</sup>

Creme fraîche, schwarze Oliven, Schafskäse und milde Peperoni  
10,00

### Champignon <sup>5,9</sup>

Creme fraîche, frische Champignons, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und geriebener Käse  
11,00



# Pizzaflammkuchen

## **Diavolo** <sup>5,7,9</sup>

Tomatensauce, Salami, Paprika, scharfe Peperoni und geriebener Käse  
10,00

## **Salami** <sup>5,7,9</sup>

Tomatensauce, Salami, frische Champignons und geriebener Käse  
9,50

## **Schinken** <sup>5,9</sup>

Tomatensauce, Schinken, frische Champignons und geriebener Käse  
9,50

## **Italienische Art** <sup>5,9</sup>

Tomatensauce, Miesmuscheln, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Parmesan u. Basilikumpesto  
12,00

## **Thunfisch à la Chef** <sup>5,9</sup>

Tomatensauce, Thunfisch, scharfe Peperoni, Schafskäse und Oliven  
11,00



## *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**

21,00

**Rumpsteak mit Tomaten-Ragôut**

23,00

**Rumpsteak mit Champignonrahmsauce**

23,00

**Rumpsteak überbacken mit Honig-Knoblauch**

23,00

**Rumpsteak mit Café de Paris-Butter (Originalrezept)**

23,00

**Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce**

23,00

## *Hausgemachte Pommes*

mit Trüffelmayonnaise

als Beilage (statt der Kartoffelspezialität)

2,50

Als Portion

4,50



## *Anderes Fleisch darf's auch sein?*

### **Schweineschnitzel »Wiener Art«**

in Butterschmalz gebraten, mit Gemüsevariation der Saison  
und hausgemachter Kartoffelspezialität

12,00

### **Schweineschnitzel mit Tomaten-Ragôut**

in Butterschmalz gebraten, mit Gemüsevariation der Saison  
und hausgemachter Kartoffelspezialität

14,00

### **Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce**

in Butterschmalz gebraten, mit Gemüsevariation der Saison  
und hausgemachter Kartoffelspezialität

14,00

## *Leckere Desserts*

### **Frisch gebackenes Schokoladensoufflée**

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

7,50

### **Crème brûlée**

mit Zuckerkaramell, Himbersorbet

7,50

### **Hausgemachtes Eis**

verschiedene Sorten, pro Kugel

3,00



# Getränke

## Weißweine

### Trocken

1.

#### »Maximilian«

Weingut Reiss Franken, Qualitätswein mit Prädikat, Cuvée trocken.

0,2 l 6,00 0,75 l Fl. 19,50

2.

#### »Bockenheimer Bacchus« Kabinett

Weingut Sonnenhof Pfalz, Qualitätswein mit Prädikat, trocken.

Würzig, anregend, intensiv, elegant, vollmundig

0,2 l 4,70 1 l Fl. 19,50

3.

#### »Martinstaler Wildsau«

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

Typischer Rheingauer Riesling: harmonisch, trocken und gehaltvoll

0,2 l 5,30 1 l Fl. 22,00

4.

#### Weißer Burgunder »Bockenheimer Grafenstück«

Weingut Sonnenhof Pfalz, Kabinett, trocken.

Lebendig, saftig, ausgewogen

0,2 l 5,00 1 l Fl. 21,50

5.

#### Gutedel »Badenweiler Römerberg«

Weingut W. Heinemann Baden, Qualitätswein, trocken.

Milde und angenehme Säure

0,2 l 4,60 1 l Fl. 20,50

6.

#### Grauer Burgunder

Britzinger Genossenschaft Baden, Qualitätswein trocken.

Kräftig, säurebetont, körperreich und frisch

0,2 l 5,80 1 l Fl. 24,00



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 5,00 1l Fl. 21,50

### **Halbtrocken**

8.

### **»Raunthaler Steinmächer«**

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

Feine Harmonie, dezente Fruchtsüße

0,2l 5,30 1l Fl. 22,00

9.

### **»Martinstaler Wildsau«**

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

Typischer Rheingauer Riesling: harmonisch, mild und gehaltvoll

0,2l 5,30 1l Fl. 22,00

### **Lieblich**

10.

### **»Eltviller Langenstück«**

Weingut Engelmann-Schlepper Rheingau, Riesling, Qualitätswein lieblich.

Fruchtbetonter, süffiger Begleiter für gesellige Stunden

0,2l 5,20 1l Fl. 22,00

11.

### **»Bockenheimer Morio-Muskat«**

Weingut Sonnenhof Pfalz, Qualitätswein, lieblich.

Frühlingsfrisch, vollmundig, würzig

0,2l 4,80 1l Fl. 20,00

## *Rotweine*

### **Trocken**

12.

### **Dornfelder »Bockenheimer Grafenstück«**

Weingut Sonnenhof Pfalz, Qualitätswein, trocken.

Stoffig, extraktreich

0,2l 5,20 1l Fl. 22,00



13.

### **Spätburgunder**

Weingut Hirt-Gebhardt Rheingau, Qualitätswein, trocken.

Kraftvolles Rotweincuvée mit intensiver Beerenfrucht

0,2l 5,20 1l Fl. 22,00

14.

### **Merlot »Bockenheimer Heiligenkirche«**

Weingut Sonnenhof Pfalz, Qualitätswein, trocken.

Zugänglich, feingliedrig

0,2l 6,70 0,75l Fl. 23,00

15.

### **Schwarzriesling »Bockenheimer Grafenstück«**

Weingut Sonnenhof Pfalz, Silberne Kammerpreismünze, Landesprämierung,

halbtrocken. Stoffig, extraktreich

0,2l 5,70 0,75l Fl. 19,00

---

**Lieblisch**

16.

### **Dornfelder »Bockenheimer Grafenstück«**

Weingut Sonnenhof Pfalz, Qualitätswein, lieblich.

Schwarzkirschattribute mit leichtem Gerbstoffnachhall, mittlerer Körper

0,2l 5,00 0,75l Fl. 17,00

*Rosé*

---

**Lieblisch**

17.

### **Portugieser Weißherbst »Bockenheimer Grafenstück«**

Weingut Sonnenhof Pfalz, Qualitätswein lieblich.

Mild mit leichter Gerbstoffnote, harmonisch, kräftig

0,2l 4,90 1l Fl. 20,00

18.

### **Weinschorle**

0,2l 3,90



## *Flaschenweine*

19.

### **Silvaner »Würzburger Stein«**

Weingut Reiss Franken, Qualitätswein, Kabinett trocken

0,75 l 25,00

20.

### **Chardonnay**

Weingut Sonnenhof Pfalz, Spätlese, trocken

0,75 l 22,50

21.

### **Domina Rotwein**

Weingut Reiss Franken, Qualitätswein, trocken

0,75 l 22,50

22.

### **Silvaner »Randersacker Sonnenstuhl«**

Weingut Reiss Franken, trocken

0,75 l 25,00

23.

### **Müller-Thurgau »Würzburger Stein«**

Weingut Reiss Franken, Qualitätswein, Kabinett trocken

0,75 l 24,00

24.

### **Pfalz Sauvignon Blanc**

Weingut am Nil, Qualitätswein trocken

0,75 l 27,00

## *Prosecco*

### **Hals über Kopf Rose**

0,75 l Fl. 21,00



## Champagner

**Moët & Chandon**

Imperialflasche 0,75 l Preis auf Anfrage

## Mineralwasser

**Bad Meinberger Mineralwasser**

Classic oder naturell

0,25 l 2,20 0,75 l 5,40

## Softgetränke

**Sinalco Cola** <sup>1,2,4,6,10</sup>, **Orange, Zitrone** <sup>1,2,4</sup>

0,3 l 2,70 0,4 l 3,70

**Cola light** <sup>1,2,4,6,10</sup>

0,2 l 2,20

**Vita Malz**

0,33 l 2,70

**Orangensaft 100%**

0,3 l 3,00 0,4 l 4,00

**Apfelsaft 100%**

0,3 l 3,00 0,4 l 4,00

## »Lütts Landlust«

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

0,33 l 2,90



## *Biere*

### Vom Fass

#### Krombacher

0,3l 2,80 0,4l 3,50

#### Alster

0,3l 2,80 0,4l 3,50

#### Colabier

0,3l 2,80 0,4l 3,50

### Aus der Flasche

#### Krombacher alkoholfrei

0,33l 2,90

#### Paulaner Hefeweizen oder alkoholfrei

0,5l 3,90

#### Paulaner Radler alkoholfrei

0,5l 3,90

#### Paulaner Radler naturtrüb

0,5l 3,90

## *Spirituosen*

#### Averna

2 cl 2,80

#### Grappa del Museo, Poli

2 cl 3,50

#### Obstbrände (eigens für uns hergestellt)

2 cl 4,00

#### Williams Birne, Mirabelle, Ramazotti, Linie Aquavit oder Fernet

2 cl 2,80

#### Wacholder

2 cl 2,20

#### Lippische Notwendigkeit

ca. 2 cl 3,00



## *Whisky*

**Makers Mark Bourbon**

2 cl 3,30

**Dalwhinnie Single Malt**

2 cl 3,60

## *Gin*

**Gordons**

4 cl Gin / 0,2 l Tonic Thomas Henry

6,00

**Tanqueray**

4 cl Gin / 0,2 l Tonic Thomas Henry

7,50

**BeGinMan**

4 cl Gin / 0,2 l Tonic Thomas Henry

8,50



## *Kaffeespezialitäten*

**Tasse Kaffee** <sup>10</sup>

2,20

**Kännchen Kaffee** <sup>10</sup>

3,90

**Cappuccino** <sup>10</sup>

2,60

**Milchkaffee** <sup>10</sup>

2,90

**Latte Macchiato** <sup>10</sup>

2,90

**Espresso** <sup>10</sup>

2,10

**Doppelter Espresso** <sup>10</sup>

3,80

## *Heißgetränke*

**Glas Tee**

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

2,80

**Heiße Schokolade** mit Sahne

3,00

**Heiße Milch** mit Honig

2,30

**Kaffee Coretto** mit Grappa

3,50



## *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.

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Lütts  
**Landlust**  
volle Pulle Heimat!

