

Herzlich Willkommen

im

Landgasthof Rebstock Egringen

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Ihre Familie Krause
und das Rebstock Team

zum Aperitif empfehlen wir:

Markgräfler Winzersekt mit Johannisbeerensirup- oder Pfirsichlikör			6,50
Nobilé Sekt Blanc brut	5,80	Brenneisens Weißburgunder Sekt	6,20
Sekt mit Holunderblütensirup	6,50	Brenneisens Pinot Rosé Sekt brut	6,20
Campari Sekt	6,50	Alkoholfreier Aperitif „Cool Driver“	5,50
Sanbitter mit wahlweise Organgensaft oder Soda			5,00

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.



Salate und Vorspeisen

Gemischter Salat	6,20
Gerösteter Kuttelsalat auf mariniertem Kalbskopf	13,50
Rucolasalat mit Tomaten-Vanille vinaigrette und gebratener Jakobsmuscheln	14,50
Carpaccio vom Rind mit Pfifferlingen und Parmesan	16,50

Hausgemachte Suppen

Flädlesuppe	6,20
Tomaten-Essenz mit gebratenem Gamba	8,00
Mediterrane Fischsuppe mit Knoblauchbrot	10,50

Warme Vorspeisen

Kalbsleber mit Aprikose und Brioche	12,50
Seeteufel vom Grill mit Tomatensalsa	14,50
Ochsenchwanz Ragout mit sautierten Pfiffelungen und Tagliatelle	13,50

Für den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir 2 € zusätzlich

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Vegetarisch

Hausgemachte Spinat-Ricottaravioli mit Parmesan	klein 14,50 / groß 19,50
Pfifferlinge a la crème mit Rösti	19,50

Fisch

Zander auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln	27,50
Confierter Lachs auf Cous-Cous mit hausgemachten Falafel an Minz-Jogurt	29,50
Grillierter Wolfsbarsch mit asiatischem Gemüse und Schweinebauch-Wan-Tan	29,50

Fleischgerichte

Kalbsleberle sauer mit Rösti	19,50
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti	19,90
Schnitzel Wiener Art vom Kalb mit Pommes frites	23,50
Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli	23,50
Entrecote vom Färsenrind mit Pommes frites oder Salatgarnitur	28,50
Rib Eye Steak mit Süßkartoffel-Pommes und Trüffelsauce	28,50
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen a la Creme und Spätzli	36,50

Für den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir 2 € zusätzlich

Die 14 definierten Allergene nach LMIV

-Gluten –Schalenfrüchte -Krustentiere -Sellerie -Eier -Senf -Fisch -Sesam
 -Erdnüsse –Schwefeldioxid –Sojabohnen –Lupine –Milch -Weichtiere

Die Preisangaben sind in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
 Alle von uns angebotenen Speisen können Spuren von allen 14 gesetzlich definierten Allergieguppen nach LMIV enthalten!
 Wir bereiten Ihnen individuell auf Ihre Allergie einzelne Gerichte zu. Den Allergie-Ordner händigen wir auf Verlangen aus.

Mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Desserts

Gemischte Eiscreme mit oder ohne Sahne	8,50
Meringen vom Hofgut Brenneisen	mit Sahne 7,00 / mit Eis und Sahne 8,50
Eiscremekaffee mit Kirschwasser und Sahne	7,00
Crème brûlée	7,00
Coupe Dänemark	8,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,00
„Café Gourmand“ mit hausgemachten süßen Köstlichkeiten	9,50
Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt	9,50
Frische Erdbeeren	mit Vanilleeis und Sahne 9,50 natur 7,50 mit Sahne 8,00 mit Vanilleeis 8,50
Bauernhof Eis vom Seebodenhof in Verschiedenen Sorten je Kugel	3,00
Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel	2,90

Käse

Käseteller mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten	13,00
--	-------

Kuchen

Linzertorte	3,80
Obstkuchen	3,20
Portion Sahne	0,70

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.