

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
Carpaccio vom Zander und Lachsforelle dazu Tatar vom Rauch Aal	14,50
Frühlingssalat mit Ziegenkäsetaler und Wildschweinschinken	14,50

Hausgemachte Suppen

Fleischbrühe mit Flädli	6,80
Bärlauchsuppe mit Hechtklößchen	9,80

Warme Vorspeisen

Bärlauchnudeln mit gebratenen Garnelen & Jakobsmuscheln	klein 16,50/groß 29,50
Calamaretti auf Risotto mit Mediterranem Gemüse	14,80

Vegetarisch

Spinat-Ricottaravioli an Tomatensauce mit Parmesan	17,50
--	-------

Für den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir 2 € zusätzlich

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Frischer Markgräfler Spargel

Spargelteller mit pochiertem Ei und neuen Kartoffeln	29,50
Spargelteller mit gemischtem Schinken und Chratzete	29,50
Spargelteller mit Hechtfilet und Kartoffeln	33,50
Portion Spargel	32,50
dazu nach Wahl Portion Chratzete oder neue Kartoffeln	4,50
gekochter Schinken, Rohschinken oder gemischter Schinken	8,00
Kalbsschnitzele paniert	8,80
Kleines Kalbsrückensteak	16,50

Sauce Hollandaise, Mayonnaise, Butter oder Vinaigrette

Fischgerichte

Hechtfilet auf Frühlingsgemüsen, dazu Salzkartoffeln	29,80
Ganzer Saibling „Müllerin Art“ mit Kartoffeln	23,50
Gebratener Red Snapper auf Bärlauchrisotto	32,50

Fleischgerichte

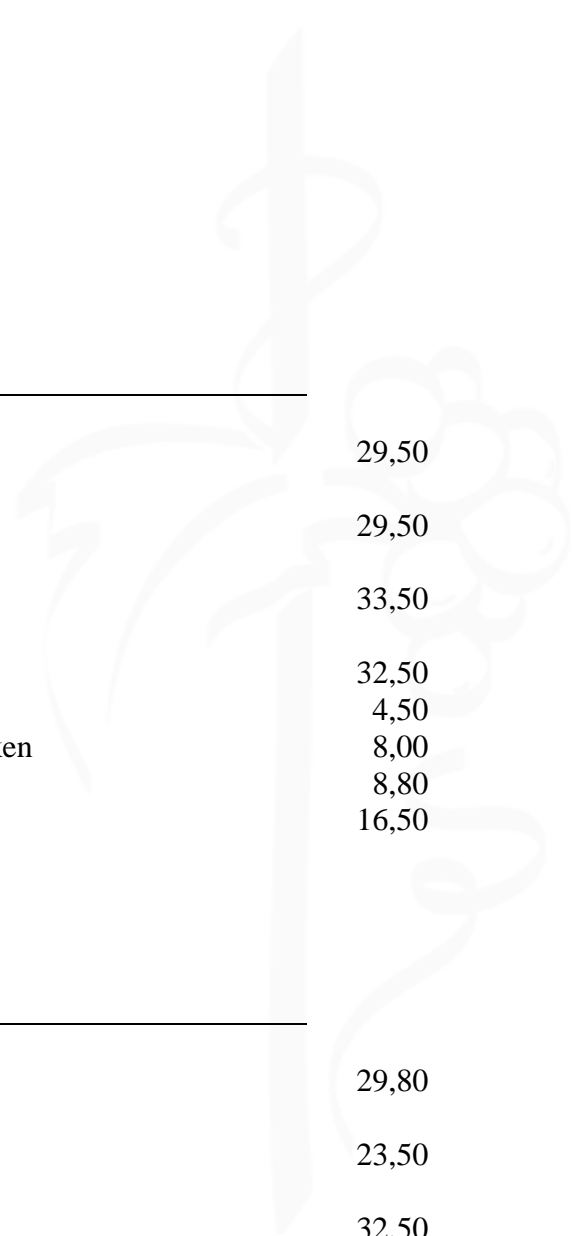
Kalbsleberle sauer mit Rösti	20,50
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti	20,90
Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli	23,50
Entrecote vom Färsenrind mit Pommes frites	28,50
Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce und Spätzli	37,50

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 Allergiegruppen nach LMIV enthalten!
Wir bereiten Ihnen individuell auf Ihre Allergie einzelne Gerichte zu. Den Allergie-Ordner händigen wir auf Verlangen aus.



Desserts

Gemischte Eiscreme mit oder ohne Sahne	8,50
Meringen vom Hofgut Brenneisen	mit Sahne 7,00 / mit Eis und Sahne 8,50
Kaffee „Affogato“	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
Holunderblüten-Parfait mit frischen Erdbeeren	8,00
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
0,70	