

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
Nüsslisalat natur	8,00
Nüsslisalat mit Speck und Croutons oder gehacktem Ei	8,70
Hausgebeizter Wildschweinschinken mit Ziegenkäse	14,50
Hausgemachte Gänseleberterrinen mit Apfel-Chutney	19,50

Hausgemachte Suppen

Fleischbrühe mit Nudeln	6,80
Apfel-Meerrettichsuppe	7,50

Warme Vorspeisen

Gebratene Calamaretti auf mediterranem Gemüse	14,50
Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenpüree und mariniertem Kürbis	16,50

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbisravioli	23,50
----------------------------	-------

Für den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir 2 € zusätzlich

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Fisch

Medaillons vom Seeteufel auf Cocos-Curry mit Basmatireis	31,50
Wolfsbarschfilet auf Zweierlei Püree an Beurre Rouge	31,00

Wildgerichte

Fasanenbrust mit Sauerkraut und Serviettenknödel	28,50
Rehnüsschen rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli	27,50
Rehpfeffer mit Preiselbeeren und Spätzli	25,50
Rehrücken rosa gebraten mit Rotkraut, Birne und Spätzli	42,50

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

Für den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir 2 € zusätzlich

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Die 14 definierten Allergene nach LMIV

-Gluten –Schalenfrüchte -Krustentiere -Sellerie -Eier -Senf –Fisch –Sesamsamen
-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.

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
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.