

Herzlich Willkommen

im

Landgasthof Rebstock Egringen

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

Ihre Familie Krause
und das Rebstock Team

zum Aperitif empfehlen wir:

„Ambrosia“ wie Venus und Zeus es liebten	<i>Sekt & roter Traubensaft</i>	6,50
Nobilé Sekt Blanc brut	5,80	Brenneisens Weißburgunder Sekt 6,20
Brenneisens Pinot Rosé Sekt brut	6,20	Alkoholfreier Sekt, WG Laufen 4,80
Sanbitter mit wahlweise Organgensaft oder Soda		5,00



Wussten Sie schon - Unsere Energie für Heizung und Warmwasser kommt zu 100% aus biologisch-nachwachsenden Rohstoffen, welches wir selbst anbauen und bewirtschaften. Öko-Wasser-Strom von Rheinfelden, doppelt- und dreifachverglaste Fenster oder Wärmerückgewinnung der Kühlanlagen
Nur ein paar Beispiele, die den **Rebstock zu 98% Co² neutral** machen!

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Salate und Vorspeisen

Gemischter Salat	7,80
Vitello Tonato – Kalbshüfte und Thunfischsauce	16,50
Buratta auf Tomaten-Suggo mit Basilikumpesto	17,20
Matjesfilet auf Mango-Gurkensalat	16,90

Suppen

Rinderbrühe mit Flädli *SMA	7,70
Gazpacho – Die Andalusische Kaltschale	7,90

Warme Vorspeisen

Pulpo auf Gemüse-Cous-Cous	16,90
Carpaccio vom Kalbskopf mit gerösteten Kutteln an Vinaigrette *SMA	16,50

Für Umbestellungen berechnen wir 2 € extra pro Gericht.

Die 14 definierten Allergene nach LMIV

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

Vegetarisch

Pfifferlinge „a la Cremé“ mit Rösti 22,50

Fischgerichte

Dorade mit mediterranem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln 31,50

Zanderfilet auf Blattspinat und Kartoffeln 32,50

Fleischgerichte

Marinierte Lammfilet mit Sommersalaten 22,50

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti 23,50

Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti 22,90

Entenbrust „süß-sauer“ auf asiatischer Nudelpfanne 25,50

Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli 24,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites 24,50

Kotelette vom Wiesentäler Weiderind mit Pommes frites und Kräuterbutter *SMA 37,50

SMA - **Schlachtung mit Achtung, auf der Weide geschlachtet, ohne Lebendtransport, ohne Stress, aber mit **Respekt** zum Tier!*

Gerne erhalten Sie bei uns mehr Informationen oder unter www.sma-fleisch.de oder

Für Umbestellungen berechnen wir 2 € extra pro Gericht.

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Desserts

Walnusseis vom Seebodenhof mit Eierlikör	8,50
Meringen vom Hofgut Brenneisen	mit Sahne 7,00 / mit Eis und Sahne 8,50
Eiskaffee mit Kirschwasser und Sahne	8,50
Kaffee „Affogato“ <i>doppelter Espresso mit Amaretto und Sahne</i>	7,50
Crème brûlée	8,00
Coupe Dänemark	8,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,50
Quarkmousse mit eingelegten Egringer Pfirsichen	9,50
„Café Gourmand“ mit hausgemachten süßen Köstlichkeiten	9,50
Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt	9,50
Eis in Verschiedenen Sorten je Kugel	3,00
Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel	3,00

Kuchen

Obstkuchen	3,90
Portion Sahne	0,70