

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 & Sauerkirschen Saft</i>	6,90
Nobilé Sekt Blanc brut	6,20	Brenneisens Weißburgunder Sekt 6,80
Brenneisens Pinot Rosé Sekt brut	6,80	Alkoholfreier Sekt, WG Laufen 5,30
Sanbitter mit wahlweise Organgensaft oder Soda		5,50



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	8,80
Gerösteten Kutteln auf Carpaccio vom Kalbskopf an Vinaigrette *SMA	17,50
Ziegenkäse Creme brûlée mit Mango-Chutney	16,50
Carpaccio vom Weiderind mit Rucola und Parmesan *SMA	19,50

Suppen

Rinderbrühe mit Flädli *SMA	7,80
Spargelcremesuppe	8,50

Warme Vorspeisen

Gutedel Kutteln mit Spargelgemüse	16,90
Markgräfler Stangenspargel an Vinaigrette	18,50

Vegetarisch

Ebly mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Pilze an Kokos-Zitronensauce	23,50
---	-------

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

Frischer Markgräfler Spargel

Spargelteller dazu gemischter Schinken und Chratzete	36,50
Spargelteller mit gekochtem Rinderschinken und Chratzete *SMA	38,50
Spargelteller mit Saiblingsfilet und Kartoffeln	42,50
Portion Spargel	33,50
dazu nach Wahl Portion Chratzete oder neue Kartoffeln	4,90
gekochter Schinken, Rohschinken oder gemischter Schinken	8,00
gekochter Rinderschinken *SMA	9,50
Kalbsschnitzele paniert	9,50

Sauce Hollandaise, Mayonnaise, Butter oder Vinaigrette nach Ihrer Wahl

Fischgerichte

Skrei Filet Safranrisotto und grünem Spargel	33,50
--	-------

Fleischgerichte

Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti	23,90
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti	24,90
Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli	24,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	24,90
Curry vom Weiderind mit Dörrfrüchten und Reis *SMA	26,80
Rücken vom Weiderind mit Kräuterbutter und Pommes *SMA	36,50

***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 www.gutedel.blog

Für Umbestellungen berechnen wir 2 € extra pro Gericht.

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.



Desserts

Walnusseis mit Eierlikör	8,90
Meringen vom Hofgut Brenneisen	mit Sahne 7,50 / mit Eis und Sahne 8,90
Kaffee „Affogato“ <i>doppelter Espresso mit Amaretto und Sahne</i>	8,50
Crème brûlée	8,00
Coupe Dänemark	8,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	9,50
„Café Gourmand“ mit hausgemachten süßen Köstlichkeiten	11,50
FrISChe Erdbeeren	mit Vanilleeis und Sahne 9,50 natur 7,80 mit Sahne 8,00 mit Vanilleeis 8,80 mit Quarkmousse 8,80
Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt	9,90
Eis in Verschiedenen Sorten je Kugel	3,30
Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel	3,30