

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 & Cassis 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
Birne mit gratiniertem Ziegenkäse, Rinderkochschinken und Salat *SMA	16,50
Hausgebeizter Saibling mit asiatischen Aromen	16,90

Suppen

Rinderbrühe mit Flädli *SMA	8,20
Apfel-Meerrettichsuppe	8,50

Warme Vorspeisen

Kalbskopf „Vinaigrette“ auf Rote Beete und Meerrettich	17,50
Tagliata vom Rehrücken auf Wirsing und Heidelbeerjus	21,50

Vegetarisch

Pasta-Perlenrisotto mit sautierten Waldpilzen	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

Fischgerichte

Saltim bocca vom Leng-Fisch (Dorsch) mit Orangen-Wirsing-Risotto 33,90

Wildgerichte

Rehragout mit Äpfeln und Schwarzwälder Speck, dazu Spätzli 29,50

Hirschpfeffer vom Damwild mit Rotkraut, dazu Spätzli 29,50

Rehnüsschen am Stück rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli 34,50

Damwild Hirsch Kotelette mit Pomme Dauphin und Wirsing 38,50

Rehrücken rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli 44,50

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

Rücken vom Weiderind mit Kräuterbutter und Pommes *SMA 38,50

WILD - Hier jagt der Chef selbst, **Wild aus heimischer Jagd!
Gerne erhalten Sie bei uns mehr Informationen oder unter www.badische-jaeger-loerrach.de*

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.

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
Eiskaffee mit Kirschwasser und Sahne	8,80
Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis und Sahne	9,50
„Café Gourmand“ mit hausgemachten süßen Köstlichkeiten	11,50
Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt	9,90
Eis in Verschiedenen Sorten je Kugel	3,30
Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel	3,30