

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
Bärlauchcremesuppe	7,90

Warme Vorspeisen

Kalbsbries „Grenobler Art“ mit Salzkartoffeln	16,90
Gebratener Skrei auf Ebly im Safransud	17,50

Vegetarisch

Blumenkohlbratling auf Curry-Gemüse - <i>vegan</i>	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

Skrei Filet mit jungem Bärlauch und Gemüse, dazu Kartoffeln 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

Fasanen Brust mit Sauerkraut und Pomme Dauphine 26,80

Entenbrust „süß-sauer“ auf Gemüse-Glasnudeln 26,50

Lammfilet auf Bärlauchrisotto und Ratatouille 33,50

Rib Eye vom Färsenrind mit Pommes frites und BBQ Lack 35,50

Markgräfler Trüffel - ab Ende Juni starten wir wieder in die Sommer-Trüffelsaison. Nicht nur unsere Hunde Holly, Jana und Toni Tartufo können es kaum erwarten, sondern auch wir freuen uns auf die neue Ernte. Im März und April werden durch Sporen, die den Myzel befruchten und die Witterung die Weichen für die neue Ernte gestellt.

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
Quarkmousse mit Grande Manier Parfait und Spätburgunderpflaume	10,50
Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt	9,90
Eis in Verschiedenen Sorten je Kugel	3,30
Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel	3,30

Kuchen

Obstkuchen	3,60
Portion Sahne	1,50