

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 |
| Nüsslisalat mit Speck und Croutons oder mit gekochtem Ei | 10,80 |
| Birne mit Ziegenkäse, Wildschweinschinken und Salat | 16,90 |
| Variation vom Rauchlachs mit Wasabi und Blinis | 16,50 |

Suppen

| | |
|-----------------------------|------|
| Rinderbrühe mit Nudeln *SMA | 7,80 |
| Birnen-Pastinakencremesuppe | 7,90 |

Warme Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Carpaccio vom Kalbskopf mit gerösteten Kutteln an Vinaigrette *SMA | 16,90 |
| Limonen-Frischkäse-Ravioli an Salbeibutter | 16,50 |

Vegetarisch

| | |
|-----------------------------|-------|
| Kürbis-Risotto und Parmesan | 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

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Wildgerichte

| | |
|---|-------|
| Fasanen Brust mit Sauerkraut und Pomme Dauphine | 26,50 |
| Ragout vom Egringer Hirsch mit Äpfeln und Schwarzwälder Speck, dazu Spätzli | 28,50 |
| Rehnüsschen am Stück rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli | 32,50 |
| Tagliata vom Egringer Damhirsch an Blaubeerjus mit Wirsing und Spätzli | 33,50 |

Fischgerichte

| | |
|--|-------|
| Rotbarschfilet an Safransauce auf Gemüsenudeln | 33,50 |
|--|-------|

Fleischgerichte

| | |
|---|-------|
| Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti | 24,50 |
| Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti | 23,90 |
| Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli | 24,90 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites | 24,90 |
| Rib Eye vom Färsenrind mit Pommes frites und BBQ Lack | 33,50 |

Das Wild, aus heimischer Jagd, von befreundeten Jägern!
 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.

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Desserts

| | |
|--|---|
| Walnusseis vom Seebodenhof 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 |
| Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt | 9,90 |
| Bauernhof Eis vom Seebodenhof in Verschiedenen Sorten je Kugel | 3,30 |
| Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel | 3,30 |

Kuchen

| | |
|---------------|------|
| Obstkuchen | 3,60 |
| Portion Sahne | 1,50 |