

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
Matjesfilet auf Mango-Gurken-Salat	15,50
Karamellisierter Ziegenkäse, auf Rote-Beete Carpaccio	15,50

Suppen

Rinderbrühe mit Flädli *SMA	7,30
Pastinakencremesuppe	7,60

Warme Vorspeisen

Rauchlachs-Sepiaravioli an Kraustentiersauce	16,50
Kutteln an Safran mit gebratem Zander	17,50
Tagliata vom Rehrücken auf Wirsing und Brombeere	21,50

Vegetarisch

Gebackener Ziegenkäse auf Pfifferlings-Bohngemüse	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

Wildgerichte

Wildschweincurry mit Dörrfrüchten und Mischreis	27,00
Rehragout mit Äpfeln und Schwarzwälder Speck, dazu Wildpreiselbeer-Risotto	27,50
Rehnüsschen am Stück rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli	32,50
Rehrücken rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli	44,50

Fischgerichte

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und Kartoffeln	32,50
---	-------

Fleischgerichte

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti	23,50
Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti	22,90
Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli	24,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	24,50
Rib Eye vom Färsenrind mit Pommes frites und BBQ Lack	31,50

*Das Wild, aus heimischer Jagd, von befreundeten Jägern!
Gerne erhalten Sie bei uns mehr Informationen oder unter www.badische-jaeger-loerrach.de*

Für Umbestellungen berechnen wir 2 € extra pro Gericht.



Desserts

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

Kuchen

Linzertorte	3,80
Obstkuchen	3,20
Portion Sahne	0,70