

Herzlich Willkommen

im

Landgasthof Rebstock Egringen

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Ihre Familie Krause
und das Rebstock Team

zum Aperitif empfehlen wir:

„Ambrosia“ wie Venus und Zeus es liebten	<i>Sekt & roter Traubensaft</i>	6,30
Nobilé Sekt Blanc brut	5,60	Brenneisens Weißburgunder Sekt 6,50
Brenneisens Pinot Rosé Sekt brut	6,50	Alkoholfreier Aperitif „Cool Driver“ 5,50
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	6,80
Karamellierter Ziegenkäse, auf Rote-Beete Carpaccio	13,50
Pulpo-Pfifferling-Bohnensalat auf Kalbskopf Carpaccio	16,00
Hausgemachte Schweins Sülze mit Meerrettich-Vinaigrette <i>Schweinefleisch vom Hofgut Silva Oberkirch, respektvolle Tierhaltung auf der Weide</i>	14,50

Hausgemachte Suppen

Fleischbrühe mit Flädli *SMA	6,80
Apfel-Meerrettichcremesuppe	7,50

Warme Vorspeisen

Jakobsmuscheln und Garnele auf lauwarmen Quinoasalat	15,00
Hausgemachte Tomaten-Mozzarella Ravioli an Limonen Butter	14,00
Kutteln an Safran mit Pulpo und Risotto *SMA	14,50

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

Vegetarisch

Sommerpasta mit frischen Pfifferlingen 19,00

Fischgerichte

Zackenbarschfilet auf Safranrisotto und jungem Spinat 29,00

Meeräschenfilet auf Pfifferlingsnudeln 28,50

Fleischgerichte

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti 23,00

Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti 22,50

Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli 24,00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites 24,00

Rehgeschnetzeltes mit Pfifferlingen und Spätzli 29,00

Rib Eye vom Färsenrind mit Pommes frites, dazu BBQ Lack oder Kräuterbutter 31,50

Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen a la Creme und Spätzli 37,50

Rinderfilet „Surf and Turf“ mit Garnelen und Jakobsmuscheln und Pomme Dauphine 42,50

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*

Desserts

Walnusseis vom Seebodenhof mit Eierlikör	8,00
Meringen vom Hofgut Brenneisen	mit Sahne 7,00 / mit Eis und Sahne 8,00
Kaffee „Affogato“ <i>doppelter Espresso mit Amaretto und Sahne</i>	7,00
Eiskaffee mit Kirschwasser und Sahne	8,00
Crème brûlée	7,80
Coupe Dänemark	8,00
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,00
„Café Gourmand“ mit hausgemachten süßen Köstlichkeiten	9,00
Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt	9,00
Schmand Tarte mit marinierten Sommerbeeren und Pistazieneis	9,00
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