

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	Sekt & roter Traubensaft	6,50	
Nobilé Sekt Blanc brut	5,80	Brenneisens Weißburgunder Sekt	6,20
Brenneisens Pinot Rosé Sekt brut	6,20	Alkoholfreier Aperitif „Cool Driver“	5,50
Sanbitter mit wahlweise Organgensaft oder Soda			5,00

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Salate und Vorspeisen

Gemischter Salat	6,80
Nüsslisalat mit Speck und Croutons oder mit gekochtem Ei	8,70
Hausgemachte Wildterrinen mit Sauce Cumberland	13,50
Marinierte Eismeerforelle mit Meerrettich und Salat	13,50
Hausgemachte Entenleberterrinen mit Apfel-Chutney	19,50

Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe mit Nudeln	6,80
Unser Klassiker – Apfel-Meerrettichsuppe	7,00

Warme Vorspeisen

Kalbskopf „Vinaigrette“ mit Kartoffeln	14,50
Muschel-Risotto	14,50

Vegetarisch

Hausgemachte Fondutaravioli mit Parmesan und Salbei	19,50
---	-------

Für den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir 2 € zusätzlich

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Fisch

Eismeerforelle auf Pastinaken-Birnengemüse und Kartoffeln	27,00
Zanderfilet auf Muschel Risotto	29,50

Wildgerichte

Hirsch Rouladen mit Wirsinggemüse und Semmelknödel	26,50
Rehnüsschen am Stück rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli	29,50
Rehpfeffer mit Preiselbeeren, Wintergemüse und Spätzli	27,50
Rehrücken rosa gebraten mit Herbstgemüse und Spätzli	42,50

Fleischgerichte

Kalbsleberle sauer mit Rösti	20,90
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti	20,90
Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli	23,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	23,50
Rip Eye Steak vom Färsenrind mit Pommes frites oder Salatgarnitur	29,50
Spahnferkelrücken mit Gemüse und Pommes Dauphine	23,50

Für den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir 2 € zusätzlich

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.

Desserts

Gemischte Eiscreme mit oder ohne Sahne	8,50
Meringen vom Hofgut Brenneisen	mit Sahne 7,00 / mit Eis und Sahne 8,50
Kaffee „Affogato“	7,00
Crème brûlée	7,00
Coupe Dänemark	8,50
Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis und Sahne	8,00
„Café Gourmand“ mit hausgemachten süßen Köstlichkeiten	9,50
Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt	9,50
Quark-Mohnkrapfen mit Sorbet von Quitten aus dem Rebstock Garten	9,00
Bauernhof Eis vom Seebodenhof in Verschiedenen Sorten je Kugel	3,00
Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel	2,90

Käse

Käseteller mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten	13,00
--	-------

Kuchen

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

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.