

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
Duett vom Wildschweinschinken und Ziegenkäse	13,50
Lachstatar mit Senf-Dillsauce und Salat	13,50
Hausgemachte Entenleberterrinerne mit Apfel-Chutney	19,50

Hausgemachte Suppen

Hochzeitssuppe	6,80
Unser Klassiker – Apfel-Meerrettichsuppe	7,00
Cocos-Currysuppe mit Jakobsmuschel und Garnele	12,50

Warme Vorspeisen

Tagliatelle mit gebratener Jakobsmuschel und Garnele	14,50
Kalbskopf „Vinaigrette“ mit Kartoffeln	14,50

Für den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir 2 € zusätzlich

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Vegetarisch

Hausgemachte Grünkohlmaultaschen mit Schmelzzwiebeln 17,50

Fisch

Lachssteak auf Muschel-Risotto 27,00

Wildgerichte

Rehnüsschen am Stück rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli 29,50

Rehpfeffer mit Preiselbeeren, Wintergemüse und Spätzli 27,50

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 auf Schwarzwurzeln 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.