

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
Mustum Cider, Kaiserstuhl 0,33l	4,90	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
Gorgonzola-Mousse mit Birnen-Chutney und schwarzen Walnüssen	14,00
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
Kürbiscremesuppe vom Egringer Hokkaido	7,50

Warme Vorspeisen

Jakobsmuscheln und Garnele auf Blumenkohlpüree	15,00
Kutteln an Safran mit Pulpo und Risotto *SMA	14,50

Vegetarisch

Rotebeete-Risotto mit Lauch, Haselnüssen und Gorgonzola	19,50
---	-------

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

Fischgerichte

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und Kartoffeln	29,80
Schwarzer Heilbutt auf Rotebeete-Risotto an Krustentierschaum	32,50

Wildgerichte

Wildschweincurry mit Dörrfrüchten und Mischreis	27,00
Fasanenbrust auf Sauerkraut und Schupfnudeln	27,50
Rehragout mit Äpfel und Quitte, dazu Spätzli	27,50
Rehnüsschen am Stück rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli	29,50
Rehrücken rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli	42,50

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
Gulasch vom Hinterwälder Jungrind mit Nudeln *SMA	26,80
Rib Eye vom Färsenrind mit Pommes frites, dazu BBQ Lack oder Kräuterbutter	31,50

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 und Kürbismousse	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