



## Unsere Weihnachtsmenüs für Zuhause

### Weihnachtsmenü Weide

Das Weihnachtsmenü Weide ist aus regionalem „Schlachtung mit Achtung“-Rindfleisch zubereitet. Die Rinder werden auf der Weide geschlachtet - ohne Lebendtransport, ohne Stress, aber mit Respekt zum Tier.

Bouillon vom Rind mit feinen Nüdeli  
dazu reichen wir Ihnen ein Töpfchen Griebenschmalz nach Markgräfler Tradition

Kleine Pasta mit pikanten Fleischbällchen

Geschmorte Rindsbäckchen mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelgnocchi

Apfel-Amaretti-Crème

Begleitet wird das Menü von je einer Flasche Grauburgunder 2019 trocken 0,75l und Blauer Burgunder 2019 trocken 0,75l vom Weingut Brenneisen, Egringen

**Preis pro Box für 2 Personen 94,00€**

### Weihnachtsmenü Wald

Das Menü ist aus regionalem Wildfleisch zubereitet. Wir beziehen unser Wild von regionalen Jägern aus dem Markgräflerland und Kandertal.

Quinoa-Kichererbsen Salat  
dazu reichen wir Ihnen ein Töpfchen Griebenschmalz nach Markgräfler Tradition

Hausgemachte Wildterrine mit Quitten-Chutney

Geschmorte Rehkeule mit Apfel-Rotkraut und Spätzli

Apfel-Amaretti-Crème

Begleitet wird das Menü von je einer Flasche Grauburgunder 2019 trocken 0,75l und Blauer Burgunder 2019 trocken 0,75l vom Weingut Brenneisen, Egringen

**Preis pro Box für 2 Personen 115,00€**

Bestellen Sie Ihre Lieblingsbox **bis Sonntag 20. Dezember 2020**  
per E-Mail an [info@rebstock-egringen.de](mailto:info@rebstock-egringen.de) oder telefonisch unter 0152 / 33 83 04 83.  
Die **Abholzeiten** der Box sind von **Dienstag, 22. bis Donnerstag, 24. Dezember 2020**  
von **9 bis 12 Uhr**.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,  
wünschen Ihnen frohe Festtage und für das kommende Jahr alles Gute!  
Ihre Familie Krause und das Rebstock-Team