

Herzlich Willkommen

im

Landgasthof Rebstock Egringen

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

Ihre Familie Krause
und das Rebstock Team

zum Aperitif empfehlen wir:

„Vino&Tonic“ Sauvignon Blanc und Tonic Water, WG Auggen	0,25l	6,90	
Nobilé Sekt Blanc brut	6,20	Brenneisens Weißburgunder Sekt	6,80
Brenneisens Pinot Rosé Sekt brut	6,80	Alkoholfreier Sekt, WG Laufen	5,30
Sanbitter mit wahlweise Organgensaft oder Soda			5,50



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

Grüner Salat	8,50
Gemischter Salat	9,80
Vitello Tonato *SMA	18,50
Gerösteten Kutteln auf Carpaccio vom Kalbskopf an Vinaigrette *SMA	18,50
Zweierlei Bruschetta, mit Tomate und Ziegenkäse, dazu Blattsalat	18,50

Suppen

Rinderbrühe mit Flädli *SMA	9,20
Pfifferlingscremesuppe	9,80

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Waldpilz-Ravioli mit Pfifferlingen a la Creme	17,80
Sautiertes Kalbsbries (Milken) und Erbsen	19,80

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

Pfifferlinge a la Creme mit Rösti 24,90

Fischgerichte

Doradenfilet, dazu mediterranes Gemüse und Rissolé Kartoffeln 31,50

Kabeljau auf Erbsenrisotto und Krustentierschaum 34,50

Fleischgerichte

Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti 25,90

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti 26,50

Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli 26,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites 26,50

Cordon bleu vom Kalb mit Pommes und Gemüse 31,50

Rosa gebratene Lammhüfte mit Kräuterkruste, Polenta und mediterranem Gemüse 34,50

Rücken vom Weiderind mit Kräuterbutter und Pommes 36,50

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*

WILD - Hier jagt der Chef selbst, **Wild aus heimischer Jagd!
Gerne erhalten Sie bei uns mehr Informationen oder unter www.badische-jaeger-loerrach.de*

Für Umbestellungen berechnen wir 2 € extra pro Gericht.

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Desserts

Walnusseis mit Eierlikör	8,90
Meringen vom Hofgut Brenneisen	mit Sahne 7,50 / mit Eis und Sahne 8,90
Kaffee „Affogato“ <i>doppelter Espresso mit Amaretto und Sahne</i>	8,50
Eiskaffee mit Kirschwasser und Sahne	8,80
Crème brûlée	9,50
Coupe Dänemark	9,80
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	9,80
Mascarpone-Mousse und Sommerbeeren im Coupe	9,50
Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt	9,90
Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel	3,60