



# Sonntags-Brunch

22. September 2019

von 11<sup>30</sup> bis 14<sup>30</sup>

**Bitte beachten Sie diese Anfangs- und Endzeiten!**  
**Diese beziehen sich auf die Öffnungszeiten des Restaurants! Danke!**

**für 30,- €**

**inkl. Glas Sekt / alkoholfreier PriSecco**

Kinder bis zum 6. Lebensjahr nehmen kostenfrei am Büffet teil.  
 Vom 7. bis 14. Lebensjahr berechnen wir 15,- €

Köstliche Vorspeisen, reichhaltiges Salatbüffet,  
 feine Suppen, Kräuter-Rührei mit Würstchen und Speck, Weißwürste mit Brezn,  
 Hauptgänge mit Fleisch und Fisch, Pasta, vegetarische Gerichte, Kinderessen  
 und süße Naschereien vom Dessertbüffet, Käse vom Brett  
*(Das konkrete Speisen-Angebot auf der Rückseite!)*

## Weitere Sonntags-Brunch-Termine:

6. und 20. Oktober 2019  
 3. und 17. November  
 sowie alle Advents-Sonntage

Hotel & Restaurant *Ebnet*; Neustadter Straße 53 • 67112 Mutterstadt  
 Tel: 0 62 34 / 94 600 • Fax: 94 60 60  
[www.Hotel-Ebnet.de](http://www.Hotel-Ebnet.de) [www.facebook.com/Hotel.Ebnet](https://www.facebook.com/Hotel.Ebnet)

## Sonntags-Brunch am 22. September 2019

**Kräuterrührei, Rostbratwürstchen** und krosser **Speck**  
**Baguette-Auswahl** und **Butter**  
**Weißwürste** mit Händlmaiers süßem Senf und Jour-Brezn  
 \*\*\*

**Geflügel-Terrine** mit getrockneten Aprikosen und Backpflaumen, **Mango-Chutney**

**Räucherfisch-Parfait** mit Wasabi-Schmand

**Hauspastete** mit Sauce Cumberland

**Kürbis-Ingwer-Panna cotta**

**Kürbis-Linsen-Salat** mit geräucherter **Entenbrust**

**Mediterraner Nudelsalat**

**Ziegenfrischkäse-Mousse** mit **Feigen**

**Caprese - Tomate** mit **Mozzarella** und frischem Basilikum

**Antipasti** - gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika eingelegt in Olivenöl

**Räucherfischplatte** mit **Lachs** und **Forelle**,

dazu Honig-Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich

Jahreszeitliche **Blattsalate** mit **Sherry-Walnuß-Vinaigrette** und **Joghurt-Dressing**

Reichhaltiges **Salatbüffet** mit leckeren Rohkost- und Gemüsesalaten

Fetawürfel, Kirschtomaten, Sprossen, Kresse, Oliven, Pepperoni und Croûtons  
 \*\*\*

**Rinderkraftbrühe** mit **Markklößchen** und Gemüsestreifen

**Kürbis-Crème-Süppchen** mit gerösteten Kernen und Croûtons  
 \*\*\*

**Schweinefilet** im **Blätterteigmantel** mit **grüner-Pfeffer-Rahm-Sößchen**

dazu **Speckbohnen** und **Gratin dauphinois**

**Rinderfilet-Geschnetzeltes** mit Champignons in **Pommerysenf-Sößchen** und **Serviettenknödel**

**Heißgeräucherte** **Norwegische Lachsfilets** mit **Zucchini-Paprika-Gemüse** und **Tagliatelle verde**

**Rigatoni** in **Roquefortsößchen** mit Birnen und kross gebratenen **Putenbruststreifen**

**Waldpilz-Ragoût** mit **CousCous-Bratlingen**

**Hackbällchen** in Rahmsauce, **Kinderschnitzel**, **Katoffelkroketten**, **Geflügel-Nuggets**  
 \*\*\*

**Salat von frischen Früchten**

**Mousse au Chocolat**

**Kaiserschmarrn** mit **Pflaumenkompott**

**Cappuccinocreme** mit **Mokkabohne** im Gläschen

**Apfelstrudel** mit **Vanillesauce**

**Panna cotta** mit **Himbeermark**

**Schokoladen-Fondue** mit Früchtespießen

**Eisvariation** mit Waffeln und Schlagsahne, **Schokokuss**, **Kuchenauswahl**

**Käsevariation** vom Holzbrett mit Trauben und **Feigen**senf

Änderungen vorbehalten!

Hotel & Restaurant *Ebnet*; Neustadter Straße 53 • 67112 Mutterstadt  
 Tel: 0 62 34 / 94 600 • Fax: 94 60 60  
[www.Hotel-Ebnet.de](http://www.Hotel-Ebnet.de) [www.facebook.com/Hotel.Ebnet](https://www.facebook.com/Hotel.Ebnet)