



# Sonntags-Brunch

**6. Oktober 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:

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    www.facebook.com/Hotel.Ebnet

## Sonntags-Brunch am 6. Oktober 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

**Tafelspitz-Meerrettich-Terrine**

**Rosa gebratenes Roastbeef** mit Sauce tartare

**Hauspastete** mit Sauce Cumberland

**Sellerie-Kürbis-Panna cotta**

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

**Farfalle-Shrimps-Salat** in Safran-Joghurt-Dressing

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

**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 **Serviettenknödel**

**Hirsch-Ragout** mit Champignons,

dazu frisches **Gemüse vom Markt** und **Butter-Spätzle**

**Ragout von Edelfischen** mit **Shrimps** in Safransößchen mit **Tagliatelle verde**

**Tortelloni** mit **Ricotta** und **Spinat** gefüllt in Paprikasauce

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

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

**Salat** von frischen **Früchten**

**Mousse au Chocolat**

**Kaiserschmarrn** mit **Pflaumenkompott**

**Cappuccinocreme** mit **Mokkabohe** 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 **Feigensenf**

Änderungen vorbehalten!

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