

Vorspeisen

Ziegenkäse im Sesammantel gebraten Balsamico-Waldhonig-Glace Kürbis-Chutney Wildkräutersalat (a,d,f,i1)	12,-
Feldsalat in Balsamico-Vinaigrette mit gebratener Geflügelleber Apfel-Brunoise und karamelierten Schalotten	13,80
Knackiger Feldsalat in Kartoffel-Marinade mit Speck und Croûtons (2,6,i1) <u>oder</u> mit gebratenen Waldpilzen	10,50
Herbstlicher Linsen-Salat mit Scheibchen von der geräucherten Barbarie-Entenbrust dazu Orangen-Pfeffer-Kompott und gegrillter Kürbistaler (k,a,d)	13,80
Norwegischer Räucherlachs mit Apfel-Meerrettich gegrillter Kürbistaler und Wildkräutersalat (2,a,b,d)	13,80
Köstlichkeiten aus unserer Herbstküche Kaninchenterrine Pfälzer Grumbeerterrine mit Wirsing Räucherlachs und -Forelle geräucherte Barbarie-Entenbrust auf Linsen-Salat Kürbis-Sellerie-Panna cotta Dips und Chutneys (2,a,b,d,e,k,l)	16,-

Suppen

Aufgeschäumte Sellerie-Apfel-Suppe mit Pumpernickel (d,e,i) - in der Espressotasse serviert für 3,80	6,80
Süppchen vom Hokaido-Kürbis mit Ingwer und Rote-Bete-Chips (d) - in der Espressotasse serviert für 4,20	7,80


Zu allen Vorspeisen und Suppen servieren wir ofenfrisches Baguette

Hauptsache köstlich....

Heißgeräuchertes Lachsfilet auf Sauerkraut mit Speck-Schnittlauchsauce Schupfnudeln (2,6,a,b,d,i1)	22,50
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Cheddar und gekochtem Schinken gefüllt Preiselbeeren Süßkartoffel-Pommes frites jahreszeitlicher Salatteller (2,a,d,i1)	18,50
Paniertes Pfälzer Schnitzel vom Schweinerücken Schmorzwiebeln Speck Kartoffel-Wedges jahreszeitlicher Salatteller (2,6,a,i1)	16,90
Argentinisches Rumpsteak 220g Speck-Bohnen-Bouquets knusprige Bratkartoffeln (2,6) mit Pfälzer Schmorzwiebeln <u>oder</u> mit gebratenen Champignons und Speck (2,6)	25,80
Schweinefilet am Stück gebraten Kürbis-Apfel-Ragout, mit Ingwer verfeinert Schupfnudeln (a,d,i1)	19,80
Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsößchen Wirsinggemüse Serviettenknödel (a,d,i1,e)	19,90
Wildgeschnetztes mit Champignons und Cranberries Rosenkohl und Serviettenknödel (a,d,i1)	22,20
Genuss-Burger im Vollkorn-Brötchen gegrillte Putenbrust Speck Cheddar Preiselbeeren rote Zwiebeln körniger Senf, dazu Salatbouquet Süßkartoffel-Pommes frites (1,2,6,d,l,i1)	18,50
Lust auf einen kleinen Salatteller zum Gericht? Auswahl an knackigen Blattsalaten der Saison in leichtem Joghurtdressing garniert mit Cherry-Tomaten, Kresse, Sprossen und gerösteten Weißbrotwürfel (d,i1)	5,80

Vegetarisches und Veganes

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi in Salbeibutter
auf Mangold mit gebratenen Champignons (a,d,i1) 17,80

Gebratene Kürbis-Polenta-Schnitte
auf Wirsinggemüse mit gegrillten Austernpilzen  17,80

Für die Kids (für Kinder bis 14 Jahre bestellbar)

Paniertes Kinderschnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites und Ketchup (a,i1) 9,40

Hausgemachte Frikadelle mit Rahmsauce und Schupfnudeln (a,d,i1) 9,40

Lust auf einen kleinen Salatteller zum Gericht?

Auswahl an knackigen Blattsalaten der Saison in leichtem Joghurt dressing I
garniert mit Cherry-Tomaten, Kresse, Sprossen und gerösteten Weißbrotwürfel (d,i1) 5,80

Desserts

Mousse au chocolat I Portwein-Birne (a,d) 9,60

Kürbis-Crème brûlée mit Caramelita-Eis von Mövenpick (a,d) 9,20

Grand-Marnier-Parfait mit Schokoladensauce I
Orangen-Kompott mit rosa Beeren 10,60

Dessertvariation - eine feine Auswahl aus unserer Pâtisserie
Mousse au chocolat I Kürbis-Crème brûlée | Grand-Marnier-Parfait
Apple Crumble - Eis (a,d,i1) 13,80

Süßes Duo
Espresso mit süßer Nascherei aus unserer Pâtisserie (a,d) 6,20

Eiszwerg
Je eine Kugel Schokoladen- und Vanilleeis I Schlagsahne I Smarties I Eiswaffel (a,d,i) 6,-

Cassis-Sorbet mit Pfälzer Secco aufgegossen 7,20

Herbst-Traum
mit zwei Kugeln Maple Walnut und einer Kugel Vanilleeis I Portweinbirne
Sahnetupfer I Mandel-Krokant und einem Schuß Baileys I Eiswaffel (a,d,k,i) 9,70

Gemischtes Eis von Mövenpick mit 3 Kugeln und Schlagsahne I Eiswaffel (a,d,i) 7,80

Gern können Sie auch einzelne Kugeln Eis bestellen (a,d,i)
pro Kugel 2,40
Portion Sahne 1,20

Wählen Sie aus unserem Mövenpick Eis-Sortiment

Vanille

Chocolat Chips

Apple crumble

Maple Walnut

Amarena cream

Cassis Sorbet

Speisekarte Herbst 2022

Hotel Restaurant Ebnet, Neustadter Straße 53, 67112 Mutterstadt

Tel.: 0 62 34 / 94 600, www.Hotel-Ebnet.de

Speisekarte Herbst 2022

Hotel Restaurant Ebnet, Neustadter Straße 53, 67112 Mutterstadt

Tel.: 0 62 34 / 94 600, www.Hotel-Ebnet.de

Vegetarisches Menü

Knackiger Feldsalat in Kartoffel-Marinade
mit gebratenen Waldpilzen und Rote-Bete-Chips

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi in Salbeibutter
auf Mangold mit gebratenen Champignons

Mousse au chocolat | Portwein-Birne

€ 36,50

Kulinarisches Menü

Ziegenkäse im Sesammantel gebraten | Balsamico-Waldhonig-Glace
Chutney | Wildkräutersalat

Schweinefilet am Stück gebraten
auf Kürbis-Apfel-Ragout, mit Ingwer verfeinert | Schupfnudeln

Grand-Marnier-Parfait mit Schokoladensauce
dazu Orangen-Kompott mit rosa Beeren

€ 41,-

Fisch-Menü

Norwegischer Räucherlachs mit Apfel-Meerrettich |
gegrillter Kürbistaler und Wildkräutersalat

Heißgeräuchertes Lachsfilet auf Sauerkraut
mit Speck-Schnittlauchsauce, dazu Schupfnudeln

Kürbis-Crème brûlée mit Caramelita-Eis

€ 44,-

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Geschmacksverstärker

Allergene:

- a enthält Eier
- b enthält Fisch
- c enthält Krustentieren
- d enthält Milch
- e enthält Sellerie
- f enthält Sesamsamen
- g enthält Schwefeldioxid
- h enthält Erdnüsse
- i enthält glutenhaltiges Getreide
- i1 enthält Weizen
- j enthält Lupine
- k enthält Schalenfrüchte
- l enthält Senf
- m enthält Sojabohnen
- n enthält Weichtiere

Speisekarte Herbst 2022

Hotel Restaurant Ebnet, Neustadter Straße 53, 67112 Mutterstadt
Tel.: 0 62 34 / 94 600, www.Hotel-Ebnet.de

Speisekarte Herbst 2022

Hotel Restaurant Ebnet, Neustadter Straße 53, 67112 Mutterstadt
Tel.: 0 62 34 / 94 600, www.Hotel-Ebnet.de