

Zu allen Vorspeisen, Salatkreationen und Suppen
servieren wir ofenfrisches Baguette

Vorspeisen und Salatkreationen

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten I gegrillte Aprikosenspalten I Ruccolasalat (d,2,6)	11,-
Scheiben vom zartem Kalbstafelspitz mit grüner Sauce I kleines Rösti I Wildkräutersalat-Bouquet (a,d)	12,-
Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce I kleines Kartoffel-Rösti und Salat-Bouquet (b,l)	12,50
Bunter Sommersalat in leichter Balsamico-Marinade I gebratene Pfifferlinge I Cherrytomaten I krosse Kartoffel-Chips (l)	12,-
Pikanter Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen in Sweet-Chilli-Sauce I gegrillte Putenstreifen (2,m,e)	11,80
oder ohne Fleisch 	9,80
Köstlichkeiten aus unserer Sommerküche	
Geflügelterrine I Räucherlachs und -Forelle I Kalbstafelspitz Antipasti – gegrilltes Gemüse mit feinem Olivenöl mariniert I Panna cotta von Topinambur I Dips und Chutneys (2,a,b,d,l)	15,-
Pfälzer Salat Blattsalate in leichtem Pommerysenf-Dressing I gebratenen Saumagenwürfel krosse Kartoffel-Chips (l,2,7)	10,50

Suppen

Aufgeschäumtes Kohlrabisüppchen mit Schinkenklößchen (d,i1) 6,80
in der Espressotasse serviert 3,80

Pfifferling-Crème-Suppe mit Süßkartoffel-Croûtons | Shisho-Kresse (d,i1) 7,80
in der Espressotasse serviert 4,60

Vichysoisse – kalte Kartoffel-Gurken-Süppchen mit Radieschen |
Räucherlachsstreifen (b) 6,80
in der Espressotasse serviert 3,80

Für die Kids (für Kinder bis 14 Jahre bestellbar)


Paniertes Kinderschnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites (a,i1) 8,80

Hausgemachte Frikadelle mit Rahmsauce und Karottenstampf (a,d,i1) 8,80

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) 5,60

Hauptsache köstlich....

Pochierter Wasabi-Lachs auf Pfifferling-Risotto leichtes Meerrettich-Sößchen (b,d,i1)	22,50
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Camembert und Lachsschinken gefüllt Kartoffel-Wedges jahreszeitlicher Salatteller (2,a,d,i1)	17,90
Saltimbocca von der Putenbrust – mit Salbei und Schinken gebraten frisches Sommergemüse Gnocchi (2,a,e,i1)	19,40
Paniertes Pfälzer Schnitzel vom Schweinerücken Schmorzwiebeln Speck Kartoffel-Wedges jahreszeitlicher Salatteller (2,6,a,i1)	16,50
Argentinisches Rumpsteak 220g Speck-Bohnen-Bouquets knusprige Bratkartoffeln (2,6) - mit Pfälzer Schmorzwiebeln <u>oder</u>	24,40
- mit Pfifferlingen in Kräuter-Rahm (d,i1)	27,40
Schweinefilet am Stück gebraten Pfifferlinge in Kräuter-Rahm Kartoffelkrusteln (a,i1,d)	21,80
Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsößchen frisches Sommergemüse Karottenstampf (i1,e)	19,90
Genuss-Burger im Brioche-Brötchen gegrillte Putenbrust Pfifferlinge in Speck Cheddar Salatbouquet und Kartoffelwedges (1,2,a,d,i1)	17,50
Grill-Teller mit rosa gegrillter Rinderhüfte Putensteak Schweinemedaille hausgemachte Kräuterbutter und Apfel-Zwiebel-Chutney BBQ-Sauce Butter-Maiskolben Kartoffel-Wedges (d)	23,50
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm, dazu hausgemachte Serviettenknödel (a,d,i1)	15,80
Ofenkartoffel mit hausgemachter Gemüsebolognese gefüllt Salatbouquet (e) 	15,80

Desserts

Mousse au chocolat Mangosauce mit Früchten garniert (a,d)	9,40
Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren garniert (a,d,i1)	9,40
Crème brûlée mit Früchten garniert (a,d)	8,60
Mango-Panna cotta mit Feigen und Tamarillosauce (d)	9,40
Dessertvariation - eine feine Auswahl aus unserer Pâtisserie Mousse au chocolat Mango-Panna cotta Tiramisu Rhabarber-Erdbeere-Eis (a,d,i1)	12,80
Süßes Duo Espresso mit süßer Nascherei aus unserer Pâtisserie (a,d)	6,20
Eiszwerg Eine Kugel Erdbeer- und Vanilleeis Schlagsahne Smarties (a,d)	4,90
Erdbeer-Krokant-Eisbecher eine Kugel Vanille-Eis zwei Kugeln Erdbeer-Rhabarber-Eis mit Erdbeeren Tupfer Sahne Joghurt-Minz-Sauce und Krokant (a,d)	8,40
Schokoladentraum - Purer Schokoladen-Genuß! Zwei Kugeln Chocolate Chips, eine Kugel Vanille-Eis mit Schlagsahne, Schokoladensauce und -raspel (a,d)	7,60
Frucht pur - Eisbecher zwei Kugeln Aprikose Schmand eine Kugel Crème Vanille frische Früchte Sahne Krokant	8,40
Eiskaffee - gekühlter Röstkaffee mit zwei Kugeln Vanille-Eis und einem Tupfer Sahne	5,90
Gemischtes Eis von Mövenpick mit 3 Kugeln und Schlagsahne (a,d)	6,90
Gern können Sie auch einzelne Kugeln Eis bestellen (a,d)	
pro Kugel	2,- €
Portion Sahne	1,- €
Wählen Sie aus unserem Mövenpick Eis-Sortiment	
Crème-Vanilla	Chocolate Chips
Aprikose Schmand	Rhabarber-Erdbeere
Espresso-Krokant	

Vegetarisches Menü

Pikanter Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen in Sweet-Chilli-Sauce

Ofenkartoffel mit hausgemachter Gemüsebolognese gefüllt | Salatbouquet

Mango-Panna cotta mit Feigen und Tamarillosauce

€ 34,-

Kulinarisches Menü

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten, dazu gegrillte Aprikosenspalten und Ruccolasalat

Schweinefilet am Stück gebraten | auf Pfifferlingen in Kräuter-Rahm
dazu Kartoffelkrusteln

Crème brûlée mit Früchten garniert

€ 39,90

Fisch-Menü

Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce |
kleines Kartoffel-Rösti und Salat-Bouquet

Pochierter Wasabi-Lachs auf Pfifferling-Risotto und leichtem Meerrettich-Sößchen

Mango-Panna cotta mit Feigen und Tamarillosauce

€ 42,50

Speisekarte Sommer 2022

Hotel Restaurant Ebnet, Neustadter Straße 53, 67112 Mutterstadt

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

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 glutenhaliges Getreide
- i1 enthält Weizen
- j enthält Lupine
- k enthält Schalenfrüchte
- l enthält Senf
- m enthält Sojabohnen
- n enthält Weichtiere