

Zu allen Vorspeisen und Suppen servieren wir ofenfrisches Baguettes

Vorspeisen

Ziegenkäse im Sesammantel gebraten Balsamico-Waldhonig-Glace Apfel-Birnen-Chutney Wildkräutersalat (d,f)	12,-
Knackiger Feldsalat in Kartoffel-Marinade mit Speck und Croûtons (2,6,i1)	10,50
Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill-Sößchen, dazu kleines Rösti und Feldsalat-Bouquet (b,l)	13,80
Winterliche Köstlichkeiten geräucherte Barbarie-Entenbrust auf CousCous-Salat Räucher-Forelle und -Lachs Topinambur-Lauch-Mousse Vitello tonnato vom Kalb Dips und Chutneys (2,6,b,d,i,l)	15,50
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)	5,90

Suppen

Petersilienwurzelsüppchen mit Shrimps und frittierten Wurzelgemüse (c,d,e) - in der Espressotasse serviert - 4,60	7,80
Klare Pilzkraftbrühe Steinpilz-Quark-Nocken und Gemüsestreifen (d,e,i) - in der Espressotasse serviert - 3,90	6,50
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen - in der Espressotasse serviert - 3,90	6,50

Für die Kids (für Kinder bis 14 Jahre bestellbar)

Paniertes Kinderschnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites (a,i1)	9,40
Hausgemachte Frikadelle mit Rahmsauce und Kartoffelgratin (a,d,i1)	9,40

Vegetarisches

In Sesam panierte Kohlrabi -Taler I Winter-Ratatouille in leichtem Tomatensugo (i,e,f)	17,80
Sauerkraut-Kartoffel-Strudel auf Schnittlauch-Sößchen I Wildkräuter-Salat-Bouquet (a,d,i)	17,80

Hauptsache köstlich

Kross gebratene Doraden-Filets auf Safran-Risotto I Winter-Ratatouille in leichtem Tomatensugo (b,i1,l)	23,60
Emsländer Grünkohl-Essen mit original Pinkel I Kasseler I gegrillter Bauchspeck I wahlweise Salz- oder Bratkartoffeln (2,6,l)	18,50
Kalbsrückensteak auf Morchelsößchen I glasierte Zuckerschoten I Kartoffelgratin (d,i)	26,40
Paniertes Saumagenschnitzel I Speck-Schnittlauch-Sauce Sauerkraut-Kartoffel-Strudel (2,6,a,d,i1)	18,20
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Cheddar und gekochtem Schinken gefüllt I Preiselbeeren I Pommes frites I jahreszeitlicher Salatteller (2,a,d,i1)	18,90
Argentinisches Rumpsteak 220g I grüne-Pfeffer-Rahmsauce I knusprige Bratkartoffeln I jahreszeitlicher Salatteller (d,i)	25,80
Wildgeschnetzeltes mit Champignons und Cranberies I Rosenkohl und Serviettenknödel (a,d,i)	22,80
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Cassis-Sößchen I Rosenkohl I Kartoffelgratin (d,i)	25,40
Paniertes Pfälzer Schnitzel vom Schweinerücken I Schmorzwiebeln I Speck I Grumbeer-Ecken I jahreszeitlicher Salatteller (2,6,a,d,i1)	17,40

Desserts

Mandarinen-Panna cotta | Schokoladensößchen und Früchten garniert (d) 8,80

Crème brûlée von Schümli-Kaffee (a,d) 7,90

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahnetupfer mit einer Kugel Vanilleeis (a,d,i) 8,40

Grand-Marnier-Parfait mit Nougat-Sößchen und Beeren (a,d) 9,40

Dessertvariation - eine feine Auswahl aus unserer Pâtisserie

Crème brûlée | Grand-Marnier-Parfait | Apfelstrudel | Mandarinen-Panna cotta (a,d,i) 13,80

Süßes Duo

Espresso mit süßer Nascherei aus unserer Pâtisserie (a,d) 6,40

Eiszwerg

Eine Kugel Schoko- und Vanilleeis | Schlagsahne | Smarties Eiswaffel (a,d,i) 6,-

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

Gern können Sie auch einzelne Kugeln Eis bestellen (a,d)

pro Kugel 2,40

Portion Sahne 1,20

Wählen Sie aus unserem Mövenpick Eis-Sortiment

Vanille

Chocolat Chips

Apple crumble

Maple Walnut

Amarena cream

Speisekarte ab 09.01.2023

Hotel Restaurant Ebnet, Neustadter Straße 53, 67112 Mutterstadt

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

Vegetarisches Menü

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

In Sesam panierte Kohlrabi -Taler | Winter-Ratatouille in leichtem Tomatensugo

Mandarinen-Panna cotta mit Schokoladensößchen
und Früchten garniert

37,50 €

Kulinarisches Menü

Knackiger Feldsalat in Kartoffel-Marinade mit Speck und Croûtons

Kalbsrückensteak auf Morchelsößchen,
dazu glasierte Zuckerschoten und Kartoffelgratin

Crème brûlée von Schümli-Kaffee

43,60

Feinschmecker Menü

Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill-Sößchen |
kleines Rösti und Feldsalat-Bouquet

Klare Pilzkraftbrühe Steinpilz-Quark-Nocken und Gemüsestreifen
- in der Espressotasse serviert -

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Cassis-Sößchen
Rosenkohl und Kartoffelgratin

Grand-Marnier-Parfait mit Nougat-Sößchen und Beeren

49,90 €

Speisekarte ab 09.01.2023

Hotel Restaurant Ebnet, Neustadter Straße 53, 67112 Mutterstadt

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

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