

Zu allen Vorspeisen und Suppen servieren wir ofenfrisches Baguettes

## Vorspeisen

Ziegenkäse im Sesammantel gebraten   Balsamico-Waldhonig-Glace Rhabarber-Schalotten-Chutney   Wildkräutersalat (d,f,l)	12,50
Bunter Frühlingssalat mit Bärlauch-Vinaigrette   gebratene Putenbruststreifen   grüner Spargel   Kirschtomaten	13,80
Salat von weißem und grünem Spargel   Kräuter-Vinaigrette   Ei   Kirschtomaten   Salatbouquet	12,90
Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill-Sößchen   kleines Rösti   Salatbouquet (b,l)	14,40
Salatbowl mit knackigen Blattsalaten der Saison in leichtem Joghurtdressing, Schinken- und Käsewürfel   Radieschen   Mais   geraspelte Karotten   Cherry-Tomaten   Kresse   Sprossen   geröstete Weißbrotwürfel (d,i1)	7,80
<b>Köstlichkeiten aus der Frühjahrsküche</b> Edelfisch-Parfait mit Wasabi-Dip   Geflügel-Terrine Räucher-Forelle und -Lachs   Bärlauch-Panna Cotta Spargelsalat   Dips und Chutneys (b,d,l)	15,80


## Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Spargelstückchen und Croûtons (d,i)	8,50
Bärlauch-Crème-Süppchen mit Räucherlachs-Streifen	8,50

## Für die Kids (für Kinder bis 14 Jahre bestellbar)

Paniertes Kinderschnitzel vom Schweinerücken   Pommes frites (a,i1)	9,60
Hausgemachte Frikadelle   Rahmsauce   kartoffelige Knusper-Ecken (a,d,i1)	9,60

## Vegetarisches & Veganes

Vegane Tomaten-Polentaschnitte auf Ragoût von grünem und weißem Spargel (i,m)		17,50
Bärlauch-Risotto mit gebratenen Austernpilzen   Rote Bete Chip (d)		16,50

## Hauptgerichte rund um den Spargel

Portion Pfälzer Stangenspargel mit Butter-Kartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise (a,d) oder zerlassener Butter (d)		20,60
Zusätzlich...		
mit paniertem Schweineschnitzel (120 g) (i1)	8,20	
oder mit gekochtem und rohem Schinken (100 g) (2)	7,80	
oder mit gebratenem Lachsfilet (120 g) (b)	9,50	
Schweine-Médailles auf Ragôut von grünem und weißen Spargel   dazu Kartoffelkrusteln		22,80
Gebratene Lachsschnitte auf Ragoût von grünem und weißem Spargel mit Rosmarin-Kartoffeln		24,80

## Hauptsache köstlich

Kross gebratene Doraden-Filets auf knackigem Pfannengemüse |  
Bärlauch-Fettuccini (a,b,i1,e) 24,40

Kalbsrückensteak auf Morchelsößchen | glasierte Zuckerschoten |  
Kartoffelgratin (d,i) 26,40

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Cheddar und gekochtem Schinken  
gefüllt | Preiselbeeren | Pommes frites | jahreszeitlicher Salatteller (2,a,d,i1) 19,50

Argentinisches Rumpsteak 220g  
mit hausgemachter Bärlauch-Butter |  
oder mit Pfannenzwiebeln |  
knusprige Bratkartoffeln | jahreszeitlicher Salatteller (2,6,d,i) 26,20

Involtini von der Putenbrust, gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten |  
Pfannengemüse | Kartoffel-Wedges (d,e,i) 20,50

Genuss-Burger 18,50  
Körner-Burger mit gegrillter Putenbrust | krossem Speck | Tomatenscheibe |  
Dijonsenf | Cheddar | Salatbouquet | Kartoffelwedges

### Lust auf einen kleinen Salat zum Gericht? Nur in Verbindung mit einer Hauptspeise bestellbar!

Auswahl an knackigen Blattsalaten der Saison in leichtem Joghurtdressing,  
garniert mit Cherry-Tomaten | Kresse | Sprossen | geröstete Weißbrotwürfel (d,i1) 5,90

## Desserts

Rhabarber-Pistazien-Panna cotta mit Nougatsöbchen (d,h) 9,40

Mango-Crème brûlée mit Früchten garniert (a,d) 8,40

Mousse au chocolat auf Himbeerpürée (a,d) 9,80

### Dessertvariation - eine feine Auswahl aus unserer Pâtisserie

Mango-Crème brûlée | Mousse au chocolat |  
Rhabarber-Pistazien-Panna cotta | eine Kugel Amarena-Cream (a,d,i,h) 13,80

### Süßes Duo

Espresso mit süßer Nascherei aus unserer Pâtisserie (a,d) 6,80

### Eiszwerg

Eine Kugel Schoko- und Vanilleeis | Schlagsahne | Smarties Eiswaffel (a,d,i) 6,20

Gemischtes Eis von Mövenpick  
mit 3 Kugeln und Schlagsahne, Eiswaffel (a,d,i) 8,60

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

pro Kugel 2,50

Portion Sahne 1,20

*Wählen Sie aus unserem Mövenpick Eis-Sortiment*

Vanille

Chocolat Chips

Apple crumble

Maple Walnut

Amarena cream

Speisenkarte ab 17.04.2023

Hotel & Restaurant Ebnet, Neustadter Straße 53, 67112 Mutterstadt

Tel.: 0 62 34 / 94 600, [www.Hotel-Ebnet.de](http://www.Hotel-Ebnet.de)

## Spargel-Menü

Spargelcrèmesuppe mit Spargelstückchen und Croûtons

\*\*\*

Schweine-Médallions  
auf Ragoût von grünem und weißem Spargel | Kartoffelkrusteln

\*\*\*

Mousse au chocolat auf Himbeerpüree

40,50

## Fisch Menü

Norwegischer Räucherlachs | Edelfisch-Parfait  
mit Honig-Senf-Dill-Sößchen | Wasabi-Dip  
Salat-Bouquet

\*\*\*

Kross gebratene Doraden-Filets  
auf knackigem Pfannen-Gemüse | Bärlauch-Fettucchini

\*\*\*

Mango-Crème brûlée mit Früchten garniert

46,50 €

## Vegetarisches Menü

Ziegenkäse im Sesammantel gebraten |  
Rhabarber-Schalotten-Chutney | Wildkräutersalat

\*\*\*

Tomaten-Polenta-Schnitte auf Ragoût von grünem und weißem Spargel

\*\*\*

Rhabarber-Pistazien-Panna cotta mit Nougatsößchen

38,50 €

Speisenkarte ab 17.04.2023

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

Speisenkarte ab 17.04.2023

Hotel & Restaurant Ebnet, Neustadter Straße 53, 67112 Mutterstadt

Tel.: 0 62 34 / 94 600, [www.Hotel-Ebnet.de](http://www.Hotel-Ebnet.de)