

Kulinarisches Menü

Spargel-Crème-Süppchen mit Spargelstückchen
und Grumbeer-Croûtons

Schweinefilet am Stück gebraten
auf Ragoût von grünem und weißem Spargel
Pommes macaires

Crème brûlée mit Früchten garniert

34,50 €

Fisch-Menü

Wildkräutersalat in Balsamico-Dressing
mit Riesengarnelen

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
knackiges Frühlingsgemüse und Rosmarin-Kartöfelchen

Rharbarber-Panna cotta mit Erdbeer-Pfeffer-Salat

38,50 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen servieren wir ofenfrisches Baguette

Vorspeisen

Auberginen-Tomaten-Törtchen mit gebratenen Riesengarnelen auf gegrilltem grünem Spargel (c)	13,-
Bunter Frühlingssalat in leichter Pommerysenf-Marinade mit gegrillten Champignons und Streifen von der Rinderhüfte, dazu Cherrytomaten und krosse Kartoffel-Chips (d,l)	12,50
Salat von weißem und grünem Spargel mit Tomate und Ei in Bärlauch-Vinaigrette, dazu Räucherlachs-Rosen und Honig-Senf-Dillsauce (a,b,l)	13,50
<i>Variationen aus der Frühlingsküche</i>	14,-
Spargel-panna-Cotta Räucherlachs und -Forelle Vitello Tonnato Antipasti – gegrilltes Gemüse mit feinem Olivenöl mariniert Crêpes-Röllchen mit Spargel und Bärlauch Dips, Rucola-Pesto und Chutneys (2,a,b,d,i,l)	
Vorspeisen-Salat mit Wildkräutersalat in Frenchdressing mit Schinken- und Käseröllchen garniert mit Cherry-Tomaten Kresse Sprossen (d,i1)	8,50

Suppen

Spargel-Crème-Süppchen mit Spargelstückchen und Grumbeer-Croûtons (d,i) - in der Espresso-Tasse serviert für 3,90	7,40
Klare Gemüsebrühe mit Räuchertofu-Nocken und Gemüsechips - in der Espresso-Tasse serviert für 3,40	6,40



Hauptsache köstlich....

Kross gebratene Wolfsbarsch-Filets auf Safran-Risotto gegrillter grüner Spargel (b,d)	22,-
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet Rosmarin-Kartöffelchen knackiges Frühlingsgemüse (b)	19,80
Portion Pfälzer Stangenspargel mit Butter-Kartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise (a,d) oder zerlassener Butter (d)	18,50
Zusätzlich...	
mit paniertem Schweineschnitzel (120g) (i1)	7,50
oder mit gekochtem Schinken und Lachsschinken (100g) (2)	6,90
oder gebratenem Lachsfilet (120g) (b)	8,-
Cordon Bleu vom Schweinerücken, mit Schinken und Käse gefüllt Pommes frites jahreszeitlicher Salatteller (2,a,d,i1)	17,50
Gebratener Lammrücken auf St. Laurent-Sößchen mit glasierten Zuckerschoten und Tomaten-Kartoffelgratin (d,i1)	23,50
Argentinisches Rumpsteak 220g - mit grüner-Pfeffer-Sößchen (d,i1) oder - mit hausgemachter Bärlauchbutter (d) dazu knusprige Bratkartoffeln und jahreszeitlicher Salatteller (i1)	23,40
Schweinefilet am Stück gebraten auf Ragoût von grünem und weißem Spargel Pommes macaires (a,d,i1)	19,50
Geschnetzeltes von der Rinderhüfte mit Champignons und grünem Spargel in Pommerysenf-Sößchen, dazu Pommes macaires (a,d,i1,l)	18,80
Gebratener Kaninchenrücken auf Morchelsößchen, dazu glasierte Zuckerschoten und Tomaten-Kartoffelgratin (d,i1)	19,80
Genuss-Burger im Vollkorn-Brötchen gegrillte Putenbrust Speck Camembert Preiselbeeren rote Zwiebeln körnigem Senf, dazu Salatbouquet und Kartoffelwedges (1,2,d,l,i1)	15,80
<i>Lust auf einen kleinen Salatteller zum Gericht?</i> Auswahl an knackigen Blattsalaten der Saison in leichtem Joghurtdressing, garniert mit Cherry-Tomaten, Kresse, Sprossen und gerösteten Weißbrotwürfel (d,i1)	5,20

Speisekarte ab 08.04.2022

Hotel Restaurant Ebnet, Neustadter Straße 53, 67112 Mutterstadt

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

Vegetarisch und Vegan

Tomaten-Parmesan-Polenta-Schnitte auf Ragoût von grünem und weißem Spargel (d,i1)	16,50
Linguini in Bärlauch-Pesto mit getrockneten Tomaten und gebratenen Räuchertofu-Würfeln (m)	15,40
Veganes paniertes Schnitzel auf knackigem Frühlingsgemüse in Tomatensugo I dazu Rosmarin-Kartöffelchen (i1)	17,50



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)	5,20
--	------

Für die Kids

Paniertes Kinderschnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites (a,i1)	8,40
Hausgemachte Frikadelle mit Rahmsauce und Butterkartöffelchen (d)	8,40

Desserts

Mousse au chocolat auf Himbeermark und Früchten garniert (a,d)	9,20
Erdbeer-Tiramisu mit Früchten garniert (a,d,i1)	9,20
Crème brûlée mit Früchten garniert (a,d)	8,40
Rharbarber Panna cotta mit Erdbeer-Pfeffer-Salat (d)	9,20
Dessertvariation - eine feine Auswahl aus unserer Pâtisserie	12,50
Mousse au chocolat Erdbeer-Tiramisu Crème brûlée Rharbarber Panna cotta (a,d,i1)	

Süßes Duo

Espresso mit süßer Nascherei aus unserer Pâtisserie (a,d)	6,20
Tête de Moine - frisch gehobelte Rosetten vom Mönchskopfkäse Rhabarberkompott ofenfrisches Baguette (d,i1)	9,80
Eiszwerg Eine Kugel Erdbeer- und Vanilleeis, Schlagsahne, mit Smarties garniert (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
Gemischtes Eis von Mövenpick mit 3 Kugeln und Schlagsahne (a,d,k)	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

Alle Preise sind in € angegeben!

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