Ebermann
METZGEREI&GASTRONOMIE

Aperitif- und Weinempfehlung

Pinot Noir Rosé Sekt	0,1l	6,50€
Sauvignon Blanc, trocken, Graf Neipperg	0,25l	8,50€
Spätburgunder, Blanc de Noirs, trocken, Dolde	0,25l	8,50€
Spätburgunder Reservé trocken, Sel. J.Ebermann, Remstalkellerei	0,25l	10,00€

Suppen

Maultaschensuppe	7,00€	Leberknödelsuppe	7,00€
Flädlesuppe	6,50€	Kürbissuppe mit -kernen und -öl	6,80€

Vorspeisen

Salatteller	6,50€
Probier Maultasche mit Kartoffelsalat	8,80€
Steinpilze vom Grill	18,50€

Aus unserer Metzgerei

Wurstsalat mit Bratkartoffeln	12,80€
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel-Blattsalat	16,80€
Schlachtplatte mit Bauernbrot	14,50€
Sauerkraut mit Kesselfleisch und Bauernbrot	13,50€

Fisch

Lachs- und Schollenfilet mit Kürbisrisotto und Herbstgemüse	35,00€

Vegetarisch

Käsespätzle mit Salat	13,80€
Kürbisrisotto mit Herbstgemüsen und Parmesan	16,50€
Herbstpilze a la creme mit Serviettenknödel	24,50€

Ebermann
METZGEREI&GASTRONOMIE

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-frites und Salat	20,50€
Zwiebelrostbraten mit Spätzle oder Bratkartoffeln und Salat	34,50€
Junge Ente aus dem Ofen mit Apfelrotkohl und Knödel	32,50€
Rehragout mit Preiselbeeren, Knödel und Salat	28,50€
Lammbraten mit Kartoffelgratin und Salat	28,50€
Albgans aus dem Ofen mit Rotkohl und Knödel	44,00€

Menü

Ackersalat „bäuerlich“
(12,50€)
***
Rehrückenfilet
mit Waldpilzen a la creme
und Spätzle
(39,50€)
***
Zwetschgen Tiramisu
(8,20€)
Menüpreis 56,50€
(oder als einzelnen Gang möglich)

Vegetarisches Menü

Steinpilze vom Grill
(18,50€)
***
Kürbisrisotto
mit Herbstgemüsen
und Parmesan
(16,50€)
***
Cafe Gourmand
(8,20€)
Menüpreis 40,00€)
(oder als einzelnen Gang möglich)

Aus dem Dry Ager vom Grill

Schweinekotelett	24,50€
Rinderfilet	39,00€
Porterhouse	40,00€

mit Beilagen nach Wunsch (inkl.)

Kartoffelgratin oder Pommes-frites
Salatteller oder gebratenes Gemüse
Kräuterbutter oder Pfeffersauce