



„Ebbes vorweg...“



„Armes“ Zucchinirollchen trifft „reichen“ Graved Lachs

Zucchini mit Graved- Lachs gefüllt, paniert und frittiert an leichter Lachs- Creme

mit Salatgarnitur und Baguette

- - - 10,90 € - - -



Beef Tatar

wir schneiden unser Beef Tatar aus dem Roastbeef vom BLOCK HOUSE Rind,-angemacht mit Eigelb, Schalotten, Kapern und Gurken- abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer

- - - 11,50 € - - -

Kraftbrühe vom Rind

mit Oma´s Markklößchen, feinem Wurzelgemüse und Pfannkuchen- Streifen

- - - 4,90 € - - -

Kürbiscremesuppe

würziger-süßer Kürbis trifft cremige Sahne und wird zu sämigem fruchtigem Klassiker

- - - 6,50 € - - -

„Ebbes Klassisches net zu vergesse...“

Schnitzel paniert

vom Schweinerücken geschnitten

- - - 11,90 € - - -

von der Putenbrust geschnitten

- - - 13,90 € - - -

vom Kalbsrücken geschnitten

- - - 18,90 € - - -



wahlweise zusätzlich mit

Rahmchampignons nach „Jäger Art“

- - - + 2,00 € - - -

mit gebratenen Speck- Würfeln, Zwiebeln und Schmand - „Elsässer Art“

- - - + 2,50 € - - -

dazu wahlweise Pommes Frites, Kartoffelkroketten

oder Bratkartoffeln (+ 1,00 €) und Beilagen- Salat



Salatteller nach „Prinzessin Caroline“ Art (1743 - 1787)

knackige Blattsalate, Rohkostsalate, karamellierter Ziegenkäse, Kürbis und gerösteten Nüssen, dazu Baguette

- - - 12,90 € - - -





...ebbes Besonderes

Rumpsteak

wahlweise mit Schmorzwiebeln, gebratenen Champignons oder Kräuterbutter,

dazu Kartoffelspalten mit Schmand- Dip und Salat

--- 230 Gramm/ 22,50 € ---

--- 300 Gramm/ 26,90 € ---

Getrüffelter Rucola- Rostbraten

zartes Rumpsteak, dünn geklopft mit Trüffel Öl mariniert- gebraten,

mit Rucola. Parmesan gefüllt- gerollt und auf Kartoffel- Gemüse Gröstel angerichtet **--- 22,90 € ---**

gerne auch mit in Knoblauch- Öl und Pesto gebraten *Garnelen* **--- 24,90 € ---**

„Ebbes aus 'm Wasser...“

Zartes Seehechtfilet

Fischsteak vom Seehecht in Öl gebraten,

an Erbsen- Wasabi Püree, Zitronen- Kräuterbutter und Blattsalat

--- 16,90 € ---

„Ebbes ganz Spezielles...“

Cordon Bleu „wie´s der Chef liebt“

gefüllt mit Parmaschinken, Parmesan- und Kräuterfrischkäse, paniert und gebraten,

dazu Pommes Frites und Salat

vom **Schweinerücken** geschnitten, **--- 15,90 € ---**

vom **Kalbsrücken** geschnitten, **--- 22,90 € ---**

Sauerbraten in pikanter Heublütensauce

in hauseigener Beize mariniertes Rindfleisch, geschmort mit Rotkraut

und Butterspätzle serviert **--- 14,50 € ---**

Rehbraten geschmort

Rehbraten von der Keule aus heimischen Wäldern in himmlischer Dornfelder- Sauce geschmort

mit Kartoffelknödel und Wirsinggemüse **--- 22,90 € ---**



„Ebbes ... Sous- vide gegartes“

Entenbrust Sous- vide gegart

Entenbrust Sous- Vide gegart, danach scharf angebraten und nach kurzer Ruhephase
an Rosmarin- Orangen-Sauce mit Wirsinggemüse und Süßkartoffel- Püree serviert

- - - 24,90 € - - -

„Ebbes ohne Fläsch...“

Duett von Süßkartoffel und Spinat- Gnocchi

in Pesto geschwenkte gelbe und grüne Gnocchi auf rote Bete- Sauce
und gehobelten Parmesan- Käse

- - - 12,90 € - - -

gerne auch mit in Knoblauch- Öl und Pesto gebraten *Garnelen*

- - - 15,90 € - - -

„Ebbes Foines und Sieses zum Schluss...“



Espresso 'n' Ice

kleiner starker Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Milchschaum

- - - 3,70 € - - -

Schokoladen- Soufflé

Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Fruchtspiegel und Vanilleeis

- - - 7,50 € - - -

Apfelstrudel

der Klassiker der Wiener Mehlspeistradition benötigt keine Beschreibung....

einfach genießen mit Vanilleeis und Sahne

- - - 5,90 € - - -



Weihnachts-Menü



Kürbiscremesuppe

würziger-süßer Kürbis trifft cremige Sahne und wird zu sämigem fruchtigem Klassiker

- - - 6,50 € - - -

Schweinefilet....

Schweinefilet in der Mandelkruste gebraten auf Rote Bete Sauce an Sellerie Püree mit Wasabi- Vinaigrette
und glasierten Möhrchen

- - - 18,90 € - - -

Espresso- Panna Cotta

Sahniger Genuss: Panna Cotta ist ein Dessert-Klassiker aus Italien. Übersetzt bedeutet es "gekochte Sahne" –
und die ist auch Hauptbestandteil von Panna Cotta

. - - - 6,90 € - - -

als Komplett-Menü

- - - 27,50 € - - -



...wir freuen uns, Sie auch im Jahr 2019 in unserem Restaurant
als Gäste begrüßen zu dürfen.

Herzlichst Ihre Familie Höh & Team