

Gruppenspeisekarte

*Nur ab 12 Personen - Anzahl der verschiedenen Gerichten/Menüs nach Absprache!
Die Gerichte werden (mit wenigen Ausnahmen) in Buffet-Form gereicht (Chafing Dishes)*

Vorspeisen und kleine Gerichte

pro Portion

- > *Bunter Salat mit Blätterteig-Speck-Grissini* 5,50 €
- > *Italienische gemischte Gemüseplatte mit Knoblauch-Joghurt-Sauce & Baguette* 7,50 €
- > *Hausgebeizter Graved Lachs oder Hausgeräucherter Lachs mit einer Garnitur von Blattsalaten und einer Honig-Senf-Dill-Sauce* 8,50 €
- > *Hausgeräuchertes Forellenfilet aus dem Mühlthal mit einer Garnitur von Blattsalaten und Meerrettich-Sahne-Sauce* 8,00 €
- > *Salat mit hausgeräucherter Entenbrust & Orangenfilets, Baguette* 7,50 €
- > *Gemüsesuppe nach Saison (Lauch, Karotten/Ingwer, Kürbis, Rote Beete) mit Croutons & Baguette (mit Wiener Würstchen + 1,00€)* 6,00 €
- > *Fränkische Festtagssuppe (Rinderbouillon) mit Einlagen (zzgl. Leberkäse + 0,50 €)* 5,50 €
- > *Ungarische Gulaschsuppe & Baguette* 7,50 €
- > *Fränkische Grünkernsuppe mit Bauernkümmelbrot* 6,50 €
- > *Ein Paar Bratwürste mit Kraut und Brot* 8,50 €
- > *Weißwürstchen mit Rettichsalat & ofenfrische Brezel* 7,00 €
- > *Quiche verschiedene Sorten (z.Bsp. Lauch-Speck, Mediterran, Kürbis) mit Salat* 9,00 €
- > *Ebenmühlenhauspizza, verschiedene Sorten mit Salat* 10,50 €
- > *Spaghetti Bolognese mit Salat auch andere Saucen möglich - (Käse-Sahne, Pilz, Carbonara, Frutti di Mare)* 10,50 €

Buffet - Platten

pro Portion

- > *Fränkische Hausmacher Wurstplatte mit zweierlei Broten* 8,00 €
- > *Käseplatte mit diversen ausgewählten Käsesorten mit Baguette und Bauernbrot* 8,00 €
- > *Schinkenplatte mit diversen ausgewählten Schinkensorten mit Baguette und Bauernbrot* 9,00 €
- > *Fischplatte mit hausgeräuchertem Forellenfilet und hausgebeizten Graved Lachs oder hausgeräuchertem Graved Lachs mit Baguette und verschiedenen Saucen* 10,50 €

*Nur ab 12 Personen - Anzahl der verschiedenen Gerichten/Menüs nach Absprache!
Die Gerichte werden (mit wenigen Ausnahmen) in Buffet-Form gereicht (Chafing Dishes)*

Hauptspeisen

pro Portion

- > *Kräuter-Schweinenackenbraten nach Art des Hauses
mit Kartoffelgratin oder Spätzle und Speckbohnen oder Salat* 11,50 €
- > *Putenschnitzel in Cornflakespanade
mit Curry-Füchte-Sauce oder Erdnussauce und Butterreis* 11,50 €
- > *Gefüllter Putenrollbraten aus der Oberkeule im Champignonrahm (Paprikarahm)
mit Spätzle & Salat* 13,50 €
- > *Schnitzel Wiener Art vom Landschwein mit Pommes frites
und Salat (auch mit Paprika-Rahm-Sauce oder Jägersauce möglich - +1,00€)* 11,00 €
- > *Odenwälder Cordon bleu, vom Schwein gefüllt mit
hausgem. Kochkäse, Schinken und Zwiebeln mit Pommes frites und Salat* 13,50 €
- > *Tauberfränkischer Winzerschmorbraten aus
dem Bürgermeisterstück (Rind) mit Schmorkartoffeln und Salat* 13,80 €
- > *Rinderroulade, bürgerlich,
mit Rotkraut oder Gurkensalat und Spätzle oder Kartoffelknödel* 14,50 €
- > *Tafelspitz mit Meerrettichsauce mit Boullionkartoffeln und Salat* 13,50 €
- > *Gegrillte Forelle aus dem Mühlthal
mit Petersilienkartoffeln & zerlassener Butter und Salat* 14,00 €
- > *Gegrilltes Saiblingfilet aus dem Mühlthal
auf Blattspinatbett & Petersilienkartoffeln* 15,00 €

Highlights

pro Portion

- > *Spanferkelkeule knusprig gebacken
mit Semmelknödel und bayerischem Schmor Kraut* 15,00 €
- > *Schweinefilet rosa gebraten an einer Morchel-Champignonrahmsauce
mit Spätzle oder Rösti und buntem Gemüse* 16,50 €
- > *Ganze gefüllte Pute (8-10 Stunden geschmort) an Sahne-Sherry-Sauce
mit Kartoffel - und Semmelknödeln und buntem Gemüse* 17,00 €
- > *Roastbeef am Stück - rosa gebraten an Sauce Bernaise
mit Kroketten oder Pommes frites und bunter Gemüseplatte* 19,00 €
- > *Lammrücken rosa gebraten an Thymianjus mit Couscous
oder Butterröstkartoffeln und mediterranen Gemüse* 19,00 €

*Nur ab 12 Personen - Anzahl der verschiedenen Gerichten/Menüs nach Absprache!
Die Gerichte werden (mit wenigen Ausnahmen) in Buffet-Form gereicht (Chafing Dishes)*

Im Frühling... unser Wildkräuter-Spargelmenü pro Portion

- > Wildkräutersuppe mit Croutons (Brennnessel, Knoblauchrauke, Giersch)
Marktfrischer Spargel, Sauce Hollandaise, Frühkartoffeln und Wildkräutersalat,
Schinkenplatte (zzgl. Schnitzel +4,00€ oder gegrilltes Lachsfilet +5,00€) 15,50 €

Im Sommer... wir richten alles und Sie grillen

- > Grillplatte mit versch. Grillfleisch Spezialitäten in hausgemachten Marinaden
& Gegrillter Schafskäse mit Gemüse, gegrillter Lachs & Buttermais
mit verschiedenen Salaten, Baguette & Saucen 16,50 €

oder

Tapas & Paella... ein Stück Urlaub auf unserer Terrasse

- > Verschiedene Tapas aus Spanien mit Baguette und dann...
eine Paella für bis zu 30 Personen in der großen Paellapfanne 21,00 €

Im Herbst... zur Wildzeit

- > Rehkeule vom heimischen Wald mit Sahneschmorapfel
Semmelknödel, Pfifferlingen und Rotkraut 19,50 €

Im Winter & zur Weihnachtszeit...

- > Hausgeräucherte Gänsebrust mit Salatbukett & Senf - Cranberry - Dressing
Gegrillte Gans mit verschiedenen Knödeln, Rotkraut, Maronen & Rosenkohl 20,50 €

Nachtisch

pro Portion

- > Bunter Obstsalat mit Walnüssen 6,00 €
- > Apfelblättereigröschen mit Vanillesauce 5,50 €
- > Gemischtes Eis mit Sahne und Waffel 4,00 €
- > Vanille- oder Schokopudding mit Sahne 4,50 €
- > Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,50 €
- > Hausgemachtes Zimtparfait mit heißen Pflaumen 6,50 €
- > Creme brulee oder Flan de la Casa (Karamell Flan) 5,50 €
- > "Schneegestöber" (Meringe-Beeren-Sahne Kombination) 5,50 €
- > Jogurt/Sahne Nachspeise "Suprise" mit Beerenfruchtspiegel 6,00 €
- > Apfel im Glas mit Mascarponecreme & Amarettini 5,50 €
- > Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Schlagsahne 6,50 €
- > Tiramisu nach Art des Hauses 5,00 €

*Nur ab 12 Personen - Anzahl der verschiedenen Gerichten/Menüs nach Absprache!
Die Gerichte werden (mit wenigen Ausnahmen) in Buffet-Form gereicht (Chafing Dishes)*

Vegetarische und Vegane Speisen

Vegetarische Gerichte

- > Panierter Camembert mit Salatbukett, Preiselbeeren & Baguette 7,50 €
- > Überbackener Schafskäse mit mediterranen Gemüse & Baguette 9,50 €
- > Grünkernknödel mit geriebenen Käse und zerlassener Butter & Salat 9,00 €
- > Tortellini mit Ricottafüllung und Spinat-Gorgonzola Sauce 10,50 €
- > Vollkornspaghetti mit Sahne-Puy Linsen & Salat 10,50 €
- > Gemüsestrudel mit Quinoa & Kräuter-Joghurt-Sauce und Salat 10,50 €
- > Dampfnudeln mit Kartoffelsuppe oder Fruchtkompott 9,00 €
- > Ofenkartoffel mit Kräuter-Gemüse-Quark & Salat 8,00 €
- > Grünkernbratling mit Sahnekohlrabigemüse und Salat 8,50 €
- > Buntes Gemüse in Kirchererbsenteig ausgebacken mit Joghurt-Knoblauch Sauce 10,50 €
- > Ungarische Langos mit Knoblauch-Kräuter Rahm, geriebenen Käse & Salat 9,50 €

Vegane Gerichte

- > Buchweizenblinis mit Apfelmus 8,00 €
- > Dinkelrisotto mit Curry-Gemüse im Kokosrahm & Salat 10,50 €
- > Zucchini mit Roter Linsen-Paprika-Füllung, Bulgur und Tomatensauce & Salat 11,00 €
- > Gebratene Mais-Polentaschnitten mit Tomatensalat 9,00 €
- > Sopapillas (Chilenische Kürbistaler gebacken) mit Tomaten-Paprika-Salsa & Salat 9,50 €
- > Wok- Gemüse mit gebackene Tofuwürfeln & Mienudeln -China Style- 10,50 €

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei aussuchen !

Die Auswahl bitte 1-2 Wochen vor Aufenthalt mit uns absprechen (09342-859-3087)

Ihr Küchen-Team Ebenmühle

