

## Gruppenspeisekarte

Stand 01.01.2023

*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 6,30 €
- > Italienische gemischte Gemüseplatte mit Knoblauch-Joghurt-Sauce & Baguette 9,80 €
- > Hausgebeizter Graved Lachs oder Hausgeräucherter Lachs mit einer Garnitur von Blattsalaten und einer Honig-Senf-Dill-Sauce 10,90 €
- > Hausgeräuchertes Forellenfilet aus dem Mühlthal mit einer Garnitur von Blattsalaten und Meerrettich-Sahne-Sauce 9,80 €
- > Salat mit hausgeräucherter Entenbrust & Orangenfilets, Baguette 10,90 €
- > Gemüsesuppe nach Saison (Lauch, Karotten/Ingwer, Kürbis, Rote Beete) mit Croutons & Baguette (mit Wiener Würstchen + 1,20€) 7,50 €
- > Fränkische Festtagssuppe (Rinderbouillon) mit Einlagen (zzgl. Leberklöschen +0.50 €) 7,50 €
- > Ungarische Gulaschsuppe & Baguette 8,00 €
- > Fränkische Grünkernsuppe mit Bauernkümmelbrot 7,50 €
- > Ein Paar Bratwürste mit Kraut und Brot 10,90 €
- > Weißwürstchen mit Rettichsalat & ofenfrische Brezel 8,50 €
- > Quiche verschiedene Sorten (z.Bsp. Lauch-Speck, Mediterran, Kürbis) mit Salat 11,50 €
- > Ebenmühlenhauspizza, verschiedene Sorten mit Salat 12,90 €
- > Spaghetti Bolognese mit Salat auch andere Saucen möglich - (Käse-Sahne, Pilz, Carbonara, Frutti di Mare) 12,90 €

### Buffet - Platten

pro Portion

- > Fränkische Hausmacher Wurstplatte mit zweierlei Broten 10,50 €
- > Käseplatte mit diversen ausgewählten Käsesorten mit Baguette und Bauernbrot 10,50 €
- > Schinkenplatte mit diversen ausgewählten Schinkensorten mit Baguette und Bauernbrot 11,50 €
- > Fischplatte mit hausgeräuchertem Forellenfilet und hausgebeizten Graved Lachs oder hausgeräuchertem Graved Lachs mit Baguette und verschiedenen Saucen 13,90 €

\*\*\*\*\*

- 2 -

*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 14,50 €
- > Putenschnitzel in Cornflakespanade mit Curry-Früchte-Sauce oder Erdnussauce und Butterreis 14,50 €
- > Gefüllter Putenrollbraten aus der Oberkeule im Champignonrahm (Paprikarahm)

mit Spätzle & Salat	16,50 €
> Schnitzel Wiener Art vom Landschwein mit Pommes frites und Salat (auch mit Paprika-Rahm-Sauce oder Jägersauce möglich - +1,00€)	13,80 €
> Odenwälder Cordon bleu, vom Schwein gefüllt mit hausgem. Kochkäse, Schinken und Zwiebeln mit Pommes frites und Salat	16,90 €
> Tauberfränkischer Winzerschmorbraten aus dem Bürgermeisterstück (Rind) mit Schmorkartoffeln und Salat	17,00 €
> Rinderroulade, bürgerlich, mit Rotkraut <u>oder</u> Gurkensalat und Spätzle <u>oder</u> Kartoffelknödel	18,80 €
> Tafelspitz mit Meerrettichsauce mit Boullionkartoffeln und Salat	16,80 €
> Gegrillte Forelle aus dem Mühlthal mit Petersilienkartoffeln & zerlassener Butter und Salat	17,50 €
> Gegrilltes Saiblingfilet aus dem Mühlthal auf Blattspinatbett & Petersilienkartoffeln	18,50 €
*****	

### Highlights

pro Portion

> Spanferkelkeule knusprig gebacken mit Semmelknödel und bayerischem Schmorkraut	19,90 €
> Schweinefilet rosa gebraten an einer Morchel-Champignonrahmsauce mit Spätzle <u>oder</u> Rösti und buntem Gemüse	19,90 €
> Ganze gefüllte Pute (8-10 Stunden geschmort) an Sahne-Sherry-Sauce mit Kartoffel- und Semmelknödeln und buntem Gemüse	25,90 €
> Roastbeef am Stück - rosa gebraten an Sauce Bernaise mit Kroketten <u>oder</u> Pommes frites und bunter Gemüseplatte	27,00 €
> Lammrücken rosa gebraten an Thymianjus mit Couscous <u>oder</u> Butterröstkartoffeln und mediterranen Gemüse	28,50 €
*****	

- 3 -

*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 <u>oder</u> Pfannekuchen (zzgl. Schinkenplatte +3,50€ Schnitzel +4,90€ <u>oder</u> gegrilltes Lachsfilet +6,00€)	19,00 €
--	---------

### **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	22,50 €
<u>oder</u>	

### **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	27,90 €
---	---------

### **Im Herbst... zur Wildzeit**

> Rehkeule vom heimischen Wald mit Sahneschmorapfel Semmelknödel, Pfifferlingen und Rotkraut	27,50 €
--	---------

## *Im Winter & zur Weihnachtszeit...*

- > Hausgeräucherte Gänsebrust mit Salatbukett & Senf - Cranberry - Dressing  
Gegrillte Gans mit verschiedenen Knödeln, Rotkraut, Maronen & Rosenkohl 32,50 €

## Nachtsch

pro Portion

- > Bunter Obstsalat mit Walnüssen 7,50 €
- > Apfelblättereigröschen mit Vanillesauce 6,90 €
- > Gemischtes Eis mit Sahne und Waffel 4,90 €
- > Vanille- oder Schokopudding mit Sahne 5,80 €
- > Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6,90 €
- > Hausgemachtes Zimtparfait mit heißen Pflaumen 7,90 €
- > Creme brulee oder Flan de la Casa (Karamell Flan) 6,90 €
- > "Schneegestöber" (Meringe-Beeren-Sahne Kombination) 6,90 €
- > Jogurt/Sahne Nachspeise "Suprise" mit Beerenfruchtspiegel 7,90 €
- > Apfel im Glas mit Mascarponecreme & Amarettini 6,90 €
- > Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Schlagsahne 7,90 €
- > Tiramisu nach Art des Hauses 6,50 €

\*\*\*\*\*

- 4 -

*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 10,50 €
- > Überbackener Schafskäse mit mediterranen Gemüse & Baguette 12,90 €
- > Grünkernknödel mit geriebenen Käse und zerlassener Butter & Salat 11,50 €
- > Tortellini mit Ricottafüllung und Spinat-Gorgonzola Sauce 12,90 €
- > Vollkornspaghetti mit Sahne-Puy Linsen & Salat 12,90 €
- > Gemüsestrudel mit Quinoa & Kräuter-Joghurt-Sauce und Salat 12,90 €
- > Dampfnudeln mit Kartoffelsuppe oder Fruchtkompott 11,50 €
- > Ofenkartoffel mit Kräuter-Gemüse-Quark & Salat 10,40 €
- > Grünkernbratling mit Sahnekohlragigemüse und Salat 10,90 €
- > Buntes Gemüse in Kirchererbsenteig ausgebacken mit Joghurt-Knoblauch Sauce 12,90 €
- > Ungarische Langos mit Knoblauch-Kräuter Rahm, geriebenen Käse & Salat 12,50 €

### Vegane Gerichte

- > Buchweizenblinis mit Apfelmus 9,80 €
- > Dinkelrisotto mit Curry-Gemüse im Kokosrahm & Salat 12,90 €
- > Zucchini mit Roter Linsen-Paprika-Füllung, Bulgur und Tomatensauce & Salat 13,80 €
- > Gebratene Mais-Polentaschnitten mit Tomatensalat 11,50 €
- > Sopapillas (Chilenische Kürbistaler gebacken) mit Tomaten-Paprika-Salsa & Salat 12,90 €
- > Wok- Gemüse mit gebackene Tofuwürfeln & Mienudeln -China Style- 12,90 €

\*\*\*\*\*

*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*

