

# Restaurant Ebrechts

## **Ein Geschmackserlebnis neu Interpretiert''**

Wir sind ein neues und einzigartiges Restaurant in unserer Region.

Das gemeinsame Essen wird zu einem Ereignis und steht wieder im Vordergrund.

Bei uns braten Sie Ihr Essen in gemütlicher Runde mit Ihren Liebsten, Freunden und Arbeitskollegen auf einem 350°C heißen Naturstein am Tisch.

So haben Sie bis zum letzten Stück zartes und heißes Fleisch!

Bei Ihrem Steak entscheiden Sie selbst ob englisch, medium oder durchgebraten.

Zudem wird Ihr Fleisch ohne Fett angerichtet, sodass es auch eine sehr gesunde Variante des Bratens ist!

Wie genieße ich nun vom heißen Stein?

Sie bekommen (grillend) Ihr Fleisch /Fisch auf dem heißen Stein und wenden es nach ca. 1 Minute.

Nach einigen Sekunden ist auch die zweite Seite angegrillt.

Schneiden und grillen Sie sich nun Scheibe für Scheibe.

Dabei keine Panik!

Der Stein hat eine Grilltemperatur von ca. 350°C

wobei er das Fleisch aber nicht verbrennt.

Er hält seine Temperatur mindestens 40 Minuten lang.

Bitte beachten Sie, der Stein ist heiß und sollte nicht angefasst werden!

# **Guten Appetit!**

## **Ebrechts Haselnuss-Likör**

Aus erlesenen Haselnüssen, 20% vol  
auch als Flasche für zuhause oder als Geschenk



0,02l 2,20 €

0,7l 24,50 €

„bei Abnahme von einer Kiste,  
6 Flaschen mitnehmen und 5 Flaschen bezahlen“

## Vorspeisen

**Tomatencremesuppe**

4,50

**kleiner bunter Salat**

3,50

**4 Garnelen mit verschiedenen Dips | 8 Garnelen**

Aioli | Chimichurri | Zitrone

8,50

14,90

**4 Garnelen in einer leichten Tomatensauce | 8 Garnelen**

8,50

14,90

**Schafskäse im Knusperteig**  
mit karamellisierten Rotweinzwiebeln

7,80

## Bunter Salat

**Vegetarisch 9,00**

**mit Rumpsteakstreifen 13,90**

**mit Garnelen 14,90**

Wahlweise mit Essig-Öl oder Schmanddressing

## **Hot Stone**

<b>Rumpsteak</b> vom Argentinischen Black Angus Rind 220 gr.	18,90
320 gr <b>Aufpreis</b>	6,00
440 gr. <b>Aufpreis</b>	13,00
<b>Rinderfilet</b> vom Argentinischen Black Angus Rind 220 gr.	24,50
<b>Schweinemedallions</b>	11,50
<b>Maishähnchenbrust</b>	14,50
<b>Surf `n` Turf</b> Rumpsteak und Garnelen	19,50
<b>Grillplatte</b>   Rumpsteak   Schweinefilet   Hähnchenbrustfilet	19,50

dazu reichen wir Chimichurri (argentinische Kräutersauce)  
und eine Gewürzmischung

### **eine Sauce nach Wahl**

Aioli
Kräuterbutter
<b><u>Aufpreis 1,50</u></b>
Pfeffersauce
Kräuterschmand
Duckefettsauce

### **Beilagen**

Pommes frites	2,90
Süßkartoffelpommes	3,90
Kartoffelspalten	2,90
Bohnen im Speckmantel	3,50
Rosmarinkartoffeln	3,50
Rösti Taler	3,50
Grillgemüse	4,50
Bratkartoffeln	3,50

## **Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind 220 gr.**

wahlweise mit  
Kräuterbutter 18,90  
gebratenen Zwiebeln 19,90  
Pfeffersauce 19,90

### Aufpreis

320 gr.	6,00
440 gr.	13,00

## **Rinderfilet vom Argentinischen Black Angus Rind 220 gr.**

wahlweise mit  
Kräuterbutter 24,50  
Pfeffersauce 25,50

## **Burger**

### **“Ebrechts Burger”**

Argentinisches Rindfleisch | Salat | Tomate | Gurke | rote Zwiebeln | Käse  
11,50

### **“Wild Burger”**

Wildfleisch aus heimischen Wäldern | Rucola | Tomate | Gurke | Camembert | rote Zwiebeln  
12,90

## **Schweinemedallions**

wahlweise mit

Pfeffersauce 11,50

Rotweinsauce 11,50

## **Schnitzel**

Schnitzel "Wiener Art" 7,50

Jägerschnitzel 8,00

Schnitzel mit Duckefettsauce 9,00

Schmandschnitzel 9,00

Schnitzel Holstein mit Spiegelei 9,00

## **Für unsere kleinen Gäste**

**Chicken Nuggets mit Pommes frites**

3,80

**kleines Schnitzel mit Pommes frites**

4,50

**Nudeln mit Tomatensauce**

3,80

## **Vegetarisch**

**Gemüseschnitzel mit Schmandsauce**

5,50

**Käseplatte auf dem Hot Stone**

mittelalter Gouda | marinierte Weintrauben | Feigensenf | Baguette

12,50

**Grillgemüse**

mit Rösti Talern und Schmandsauce

8,50

**Veggie Burger**

8,50

**Nudeln mit Tomatensauce**

8,50

## **Dessert**

### **Schokoladenlavatörtchen**

Vanilleeis | Sahne | Himbeeren

6,50

### **“Crepe” auf dem Hot Stone**

Nutella | Banane | Sahne

oder

Yogurette | Sahne | Himbeeren

6,50

### **Heiße Himbeeren auf dem Hot Stone**

brauner Zucker | Himbeergeist | Vanilleeis

(wird am Tisch flambiert)

6,50

### **Käseplatte auf dem Hot Stone**

mittelalter Gouda | marinierte Weintrauben | Feigensenf | Baguette

8,50



## Dessert

### **Donuts Deluxe auf dem Hot Stone**



**Nutella Donut,  
Waldbeer Donut  
oder  
Bounty Donut**

Himbeeren | Himbeergeist | Vanilleeis  
(wird am Tisch flambiert)

7,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Zitronenlimonade	0,2 l	1,50
Ginger-Ale Rhön Sprudel	0,2 l	2,50
Mineralwasser	0,2 l	1,80
Coca-Cola**, Fanta, Sprite, Cola Light**, Spezi**	0,2 l	1,90
Coca-Cola**, Fanta, Sprite, Spezi**	0,4 l	3,50
Bitter Lemon* Rhön Sprudel	0,2 l	2,50
Apfelsaft Naturtrüb	0,2 l	2,50
Orangensaft	0,2 l	2,50
Kirschsaff	0,2 l	2,50
Bananensaft	0,2 l	2,50
KiBa	0,2 l	2,50
Apfelsaft-Schorle Naturtrüb	0,2 l	1,90
Apfelsaft-Schorle Naturtrüb	0,4 l	3,50
Flasche Mineralwasser Rhön Sprudel	0,7 l	4,90
Tonic Water Rhön Sprudel	0,2 l	2,50
Johannisbeerschorle Rhön Sprudel	0,2 l	2,50

## Warme Getränke

Tasse Kaffee**	2,20
Cappucino**	2,50
Latte Macchiato**	3,10
Espresso**	1,90
Glas Tee	2,00
Tasse Kakao	2,80

\*chininhaltig \*\*koffeinhaltig\*\*\*mit Farbstoff \*\*\*\*\*enthält eine Phenylalaninquelle  
\*\*\*\*\* geschwefelt \*\*\*\*\* mit Antioxidationsmittel

## Erisch vom Fass

Jacobinus Pils hell	0,3 l	2,40
Jacobinus Pils hell	0,5 l	3,50
Jacobinus Pils dunkel	0,3 l	2,40
Jacobinus Pils dunkel	0,5 l	3,50
Zwickel Naturtrüb	0,3 l	2,40
Zwickel Naturtrüb	0,5 l	3,50

## Flaschenbier

Hefe-Weizen hell	0,5 l	3,40
Hefe-Weizen dunkel	0,5 l	3,40
Hefe-Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,40
Kristall-Weizen	0,5 l	3,40
Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,40
Malzbier	0,33 l	2,40

## Weißwein

<b>2018 Chardonnay Bree</b> halbtrocken		
Frankreich, Vollfruchtig   Südfrüchte   Minze   würzige Note	0,2 l	5,50
<b>2018 Weissburgunder Vollmer</b> trocken		
Pfalz, Stachelbeere   Zitrone	0,2 l	5,50
<b>2018 Sauvignon blanc Portillo</b> halbtrocken		
Chile, exotische Früchte	0,2 l	6,50

## Rotwein

<b>2018 Passivento Barone Montalto</b> halbtrocken		
Sizilien, Beeren   Pflaumen   Mon Chèri Kirsche   Eichenholz	0,2 l	6,50
<b>2017 Syrah Fortant</b> trocken		
Languedoc-Roussillon, Brombeeren   Schwarzkirsche   Pfeffer	0,2 l	5,50
<b>2018 Malbec Portillo</b> trocken		
Mendoza Arg., Brombeeren   Himbeeren   Veilchen   Pfeffer	0,2 l	6,50

## Rosèwein

<b>2017 Pinot Noir Bree</b> halbtrocken		
Frankreich, vollreife Beeren	0,2 l	5,50

## Dessertwein

<b>2017 Moscato Canyon Road</b> lieblich	0,2 l	4,50
Weinschorle	0,2 l	4,50

## Aperitif

Aperol Sprizz	0,2 l	5,80
Hugo	0,2 l	5,80
Prosecco	0,1 l	3,90
Hugo alkoholfrei	0,2 l	5,50

### Lillet Rosè

Tonic Water   Zitrone	0,2 l	6,50
-----------------------	-------	------

### Lillet Berry

Russian Wild Berry   Beeren	0,2 l	6,50
-----------------------------	-------	------

### Lillet Vive

Tonic Water   Gurke   Minze	0,2 l	6,50
-----------------------------	-------	------

## Sekt

Glas Sekt	0,1 l	3,90
Hausmarke Sekt	0,7 l	19,50

## Cocktail & Longdrinks

<b>Moscow Mule</b>	0,3 l	7,50
Wodka   Limettensaft   Ginger Beer		

<b>Gin Tonic</b>	0,3 l	6,90
Gin   Tonic Water		

<b>Gin Buck</b>	0,2 l	6,50
Gin   Zitronensaft   Ginger Ale		

<b>Gin Fizz</b>	0,2 l	6,50
Gin   Zitronensaft   Soda		

## Digestif

Ebrechts Haselnusslikör	2 cl	2,20
Wodka Smirnoff	2 cl	2,20
Malteser Aquavit	2 cl	2,20
Linie Aquavit	2 cl	2,30
Ramazotti	4 cl	3,70
Fernet Branca	2 cl	2,00
Wodka Gorbatschow	2 cl	2,00
Underberg	2 cl	2,20
Quzo	2 cl	2,00
Pircher Williams Christbirne	2 cl	2,20
Baileys	2 cl	2,20
Genever	2 cl	1,80
Schierker Feuerstein	2 cl	2,00
Sambuca	2 cl	2,20
Jägermeister	2 cl	2,00
Grappa Marzadro Le Diciotto Lune	2 cl	3,50

## Lantenhammer

Williams Birnenbrand	2 cl	3,80
Waldhimbeergeist	2 cl	3,80
Schlehengeist	2 cl	3,80
Haselnussspirituose	2 cl	3,80
Marillenbrand	2 cl	3,80

## Whisky

Jim Beam	2 cl	3,50
Red Label	2 cl	3,50
Ballantines	2 cl	3,50
Jack Daniels	2 cl	3,90
Dimple 12 years old	2 cl	4,50