

Eberbacher Hof



Frohe Ostern

Vorspeisen und Suppen

Kleiner Salatteller (e/f/m)	6,00
Rinderkraftbrühe mit Flädle (a)	5,00
Spargelcremesuppe (m)	5,80

Vegetarische Gerichte

Bärlauch-Spargel-Pasta (a/c/e/m)	17,60
Bärlauchkäsespätzle oder Käsespätzle mit Zwiebel (a)	15,20
Weißer Stangenspargel aus regionalem Anbau mit Hollandaise oder Butter dazu Kartoffeln oder Flädle (m/a)	22,80

Eberbacher Hof



Ostergerichte

Wiener Schnitzel (a/c/e) 18,20

E-Hof Pfännle, Schweinefilet an Pilzrahmsoße (a/m/e) 16,40

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel (a/e) 21,80

Putensteak mit Kräuterbutter (e/m) 15,20

Beilagen:

Gemüse, Spätzle, Pommes Frites, Krokette,
Serviettenknödel, Kartoffelgratin, Reis á 5,00

Lammragout mit Kirschtomaten und Spargel
dazu Bandnudeln (e/a/m) 25,80

Lammkeule mit Kartoffelgratin und Butterbohnen (m/e) 23,90

Hecht auf Frühlingsrahmgemüse dazu
Petersilienkartoffeln (a/e/m/d/l) 22,30

Rehragout mit Rosenkohl und Semmelknödel (a/m) 23,20

Rinderfilet mit Kräuterkruste auf Spargel-Gemüse
dazu Krokette (a/c/e) 32,50

Eberbacher Hof



Frohe Ostern

Dessert

Gemischtes Eis mit/ohne Sahne (m)	5,20/5,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne (a/c/m)	7,20
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne (c/k/m/n)	6,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (c/m/a/n)	6,80
Cantuccini Parfait mit marinierten Erdbeeren und Sahne (a/c/m)	8,50

Legende Allergene

- | | |
|-------------------------------------|--|
| a) Gluten haltiges Getreide | b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse |
| c) Eier und Eierzeugnisse | d) Fisch und Fischerzeugnisse |
| e) Sellerie und Sellerieerzeugnisse | f) Senf und Senferzeugnisse |
| g) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse | h) Lupine und Lupinerzeugnisse |
| i) Weichtiere | j) Schwefeldioxid und Sulfite |
| k) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | l) Soja und Sojaprodukte |
| m) Milch und Milcherzeugnisse | n) Schalenfrüchte |