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
Hot and Cold Stone

Ebrechts Likör

Weißeschokolade & Haselnusslikör, 20% vol

auch als Flasche für zuhause oder als Geschenk

0,02l **2,50 €** 0,7l **24,50 €**

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

Ebrechts
Hot and Cold Stone

Vorspeisen

kleiner bunter Salat
3,80

Baguette mit hausgemachter Aioli
4,50

Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube
4,90

Gulaschsuppe
mit Rindfleisch, Zwiebeln und Paprikastreifen
5,90

Schafskäse im Knusperteig
mit karamellisierten Rotweinzwiebeln
8,50

Bunter Salat

Vegetarisch 10,50
mit Putenbruststreifen 12,90

Wahlweise mit American - oder Essig-Öldressing

Ebrechts
Hot and Cold Stone

Hot Stone

Rumpsteak vom Argentinischen Black Angus Rind	220 gr.		21,90
	320 gr	Aufpreis	9,00
	440 gr.	Aufpreis	16,00
Schweinemedaillons			16,90
Surf `n` Turf Rumpsteak und Garnelen			22,90
Grillplatte |Rumpsteak|Schweinefilet|Putenmedaillon			22,90

dazu reichen wir Chimichurri (argentinische Kräutersauce)
und eine Gewürzmischung

eine Sauce nach Wahl

Aioli
Kräuterbutter

Aufpreis 1,90

Champignonsauce
Kräuterschmand
Paprikarahmsauce

Beilagen

Pommes frites	3,50
Süßkartoffelpommes	4,50
Bratkartoffeln	3,90
Röstzwiebeln	2,50
Kroketten	3,50
Grillgemüse	4,50

Ebrechts
Hot and Cold Stone

Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind 220 gr.

mit

Kräuterbutter 21,90

Aufpreis	
320 gr.	9,00
440 gr.	16,00

Burger

“Ebrechts Cheeseburger Burger”

200 gr. Argentinisches Rindfleisch | Salat | Tomate | Gurke | rote Zwiebeln | Cheddar

12,90

“BBQ Cheeseburger”

200 gr. Argentinisches Rindfleisch | Salat | Tomate | Gurke | Cheddar | rote Zwiebeln

12,90

beide Burger als Double Cheeseburger

(400 gr. Rindfleisch)

15,90

Ebrechts
Hot and Cold Stone

Putenmedaillons

mit Champignonsahnesauce

16,90

Grillteller

Putenmedaillon, Schweinesteak, Schweinefilet und Kräuterbutter

17.90

Feinschmeckerteller

Schweinefilet mit Champignonsahnesauce

16,90

Spezialteller

Schweinesteak und Hacksteak mit Kräuterbutter

14,90

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets

mit Süß-sauersauce und Pommes frites

6,90

kleines Schnitzel mit Pommes frites

wahlweise mit Ketchup oder Rahmsauce

6,90

Ebrechts
Hot and Cold Stone

Alle Schnitzel wahlweise in den größen:

180 gr. 12,90
250 gr. 14,90
500 gr. 20,90

Schnitzel "Wiener Art" 11,90 /13,90 / 18,90
Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce
Schnitzel mit Duckefettsauce (Speck und Zwiebeln)
Schmandschnitzel mit kaltem Kräuterschmand
Rahmschnitzel
Paprikaschnitzel in Rahmsauce
Schnitzel ungarischer Art in Paprikasauce
Mustardschnitzel mit Senfzwiebelsauce
Schnitzel mit Sauce Hollandaise

Cordon Bleu
mit Käse und gek. Schinken gefüllt, dazu Sauce Hollandaise
15,90

Alle Schnitzel sind mit Pommes frites
Beilagenänderung 1,50 Aufpreis

Wahlweise auch als Putenschnitzel oder vegetarisches Schnitzel
2,00 Aufpreis

Ebrechts
Hot and Cold Stone

Dessert

Schokoladenlavatörtchen

Vanilleeis | Sahne

7,50

“Crepe”auf dem Hot Stone

Nutella | Banane | Sahne

Yogurette | Sahne

Zimt & Zucker

Eierlikör | Sahne

7,50

Heiße Himbeeren auf dem Hot Stone

brauner Zucker | Himbeergeist | Vanilleeis

(wird am Tisch flambiert)

7,50

Eisbecher

Gemischtes Eis (Schoko,Vanille und Erdbeer) mit Sahne

5,50

Schokoladenbecher mit Sahne

5,90

Eierlikörbecher mit Sahne

5,90

Ebrechts

Hot and Cold Stone

Alkoholfreie Getränke

Ginger-Ale Rhön Sprudel	0,25 l	2,90
Mineralwasser	0,25 l	2,70
Coca-Cola**, Fanta, Sprite, Cola Light**, Spezi**	0,2 l	2,50
Coca-Cola**, Fanta, Sprite, Spezi**	0,4 l	3,90
Bitter Lemon* Rhön Sprudel	0,25 l	2,90
Apfelsaft Naturtrüb	0,2 l	2,90
Orangensaft	0,2 l	2,90
Kirschsaft	0,2 l	2,90
Bananensaft	0,2 l	2,90
KiBa	0,2 l	2,90
Apfelsaft-Schorle Naturtrüb	0,2 l	2,50
Apfelsaft-Schorle Naturtrüb	0,4 l	3,80
Flasche Mineralwasser Rhön Sprudel	0,7 l	5,60
Johannisbeerschorle Rhön Sprudel	0,25 l	2,90
Saft	0,4 l	4.40

Warme Getränke

Tasse Kaffee**	2,70
Cappucino**	2,80
Latte Macchiato**	3,20
Espresso**	2,20
Glas Tee	2,00
Tasse Kakao	3,20

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

Ebrechts
Hot and Cold Stone

Frisch vom Fass

Jacobinus Pils hell	0,3 l	2,90
Jacobinus Pils hell	0,5 l	4,20
Jacobinus Pils dunkel	0,3 l	2,90
Jacobinus Pils dunkel	0,5 l	4,20
Zwickel Naturtrüb	0,3 l	2,90
Zwickel Naturtrüb	0,5 l	4,20

Flaschenbier

Hefe-Weizen hell	0,5 l	4,20
Hefe-Weizen dunkel	0,5 l	4,20
Hefe-Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,20
Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,80
Malzbier	0,33 l	2,80

Ebrechts
Hot and Cold Stone

Weißwein

2022 Chardonnay Bree halbtrocken Frankreich, Vollfruchtig|Südfrüchte|Minze|würzige Note	0,2 l	5,50
2021 Weissburgunder Vollmer trocken Pfalz, Stachelbeere|Zitrone	0,2 l	6,50
2021 Sauvignon blanc Portillo halbtrocken Chile, exotische Früchte	0,2 l	6,50

Rotwein

2021 Passivento Barone Montalto halbtrocken Sizilien, Beeren|Pflaumen|Mon Chèri Kirsche|Eichenholz	0,2 l	6,50
2021 Syrah Fortant trocken Languedoc-Roussilion, Brombeeren|Schwarzkirsche|Pfeffer	0,2 l	6,50
2020 Malbec Portillo trocken Mandoza Arg., Brombeeren|Himbeeren|Veilchen|Pfeffer	0,2 l	6,50

Rosèwein

2022 Pinot Noir Bree halbtrocken Frankreich, vollreife Beeren	0,2 l	5,50

Dessertwein

2021 Müller Thurgau lieblich	0,2 l	5,50
Weinschorle	0,2 l	4,50

Ebrechts
Hot and Cold Stone

Aperitif

Aperol Sprizz	0,2 l	6,50
Hugo	0,2 l	6,50
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

Ebrechts
Hot and Cold Stone

Digestif

Ebrechts Haselnusslikör	2 cl	2,50
Malteser Aquavit	2 cl	2,50
Linie Aquavit	2 cl	2,50
Ramazotti	4 cl	3,70
Fernet Branca	2 cl	2,50
Wodka	2 cl	2,50
Quzo	2 cl	2,50
Pircher Williams Christbirne	2 cl	2,80
Baileys	4 cl	3,50
Sambuca	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,50
Grappa Marzadro Le Diciotto Lune	2 cl	3,80

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	4,50
Red Label	2 cl	4,50
Ballantines	2 cl	4,50
Jack Daniels	2 cl	4,90
Dimple 12 years old	2 cl	5,50

Ebrechts
Hot and Cold Stone