

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 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“**

Vorspeisen

kleiner bunter Salat

3,80

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

8,50

Bunter Salat

Vegetarisch 10,50

mit Rumpsteakstreifen 16,50

mit Garnelen 17,50

Wahlweise mit Essig-Öl oder Schmanddressing

Hot Stone

Rumpsteak vom Argentinischen Black Angus Rind 220 gr.	21,90
320 gr Aufpreis	9,00
440 gr. Aufpreis	16,00
Schweinemedallions	16,50
Maishähnchenbrust	16,90
Surf `n` Turf Rumpsteak und Garnelen	22,90
Grillplatte Rumpsteak Schweinefilet Hähnchenbrustfilet	22,90

dazu reichen wir Chimichurri (argentinische Kräutersauce)
und eine Gewürzmischung

eine Sauce nach Wahl

Aioli
Kräuterbutter
Aufpreis 1,50
Pfeffersauce
Kräuterschmand
Duckefettsauce
Salsa

Beilagen

Pommes frites 3,80
Süßkartoffelpommes 4,50
Bohnen im Speckmantel 4,50
Rosmarinkartoffeln 3,80
Grillgemüse 4,50
gebratene Zwiebeln 2,90
Ofenkartoffel 4,50
mit Kräuterquark

Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind 220 gr.

mit

Kräuterbutter 21,90

Aufpreis

320 gr. 9,00

440 gr. 16,00

Burger

“Ebrechts Burger”

Argentinisches Rindfleisch | Salat | Tomate | Gurke | rote Zwiebeln | Käse

14,50

“Wild Burger”

Wildfleisch aus heimischen Wäldern | Rucola | Tomate | Gurke | Camembert | rote Zwiebeln

15,90

Schweinemedallions

im Speckmantel mit Pfeffersauce 16,50

Schnitzel

Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites 14,90

Jägerschnitzel mit Pommes frites 15,90

Schnitzel mit Duckefettsauce mit Pommes frites 15,90

Schmandschnitzel mit Pommes frites 15,90

Beilagenänderung 1,50 Aufpreis

Jeden Donnerstag

Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites 10,50

Jägerschnitzel mit Pommes frites 11,50

Schmandschnitzel mit Pommes frites 11,50

Duckefettschnitzel mit Pommes frites 11,50

Beilagenänderung 1,50 Aufpreis

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes frites

4,50

kleines Schnitzel mit Pommes frites

5,50

Vegetarisch

Gemüseschnitzel mit Schmandsauce

7,90

Käseplatte auf dem Hot Stone

mittelalter Gouda | marinierte Weintrauben | Feigensenf | Baguette

13,50

Grillgemüse

mit Rosmarinkartoffeln und Schmandsauce

10,50

Veggie Burger

Veganes Patty | Salat | Tomate | Gurke | rote Zwiebeln | Käse

12,50

Dessert

Schokoladenlavatörtchen

Vanilleeis | Sahne

7,50

“Crepe” auf dem Hot Stone

Nutella | Banane | Sahne

oder

Yogurette | Sahne

7,50

Heiße Himbeeren auf dem Hot Stone

brauner Zucker | Himbeergeist | Vanilleeis

(wird am Tisch flambiert)

7,50

Käseplatte auf dem Hot Stone

mittelalter Gouda | marinierte Weintrauben | Feigensenf | Baguette

9,50

Dessert

Donuts Deluxe auf dem Hot Stone

**Nutella Donut,
Crunchy Karamell Donut
oder
Bounty Donut**

Waldfrucht | Himbeergeist | Vanilleeis
(wird am Tisch flambiert)

8,50 €

Alkoholfreie Getränke

Ginger-Ale Rhön Sprudel	0,25 l	2,90
Mineralwasser	0,25 l	2,50
Coca-Cola**, Fanta, Sprite, Cola Light**, Spezi**	0,2 l	2,20
Coca-Cola**, Fanta, Sprite, Spezi**	0,4 l	3,50
Bitter Lemon* Rhön Sprudel	0,25 l	2,90
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	2,20
Apfelsaft-Schorle Naturtrüb	0,4 l	3,50
Flasche Mineralwasser Rhön Sprudel	0,7 l	5,40
Johannisbeerschorle Rhön Sprudel	0,25 l	2,90
Saft	0,4 l	4,20

Warme Getränke

Tasse Kaffee**	2,50
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

Erfrisch vom Fass

Jacobinus Pils hell	0,3 l	2,60
Jacobinus Pils hell	0,5 l	3,90
Jacobinus Pils dunkel	0,3 l	2,60
Jacobinus Pils dunkel	0,5 l	3,90
Hütt Naturtrüb	0,3 l	2,60
Hütt Naturtrüb	0,5 l	3,90

Flaschenbier

Hefe-Weizen hell	0,5 l	3,50
Hefe-Weizen dunkel	0,5 l	3,50
Hefe-Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,50
Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,60
Malzbier	0,33 l	2,60

Weißwein

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

Rotwein

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

Rosèwein

2017 Pinot Noir Bree halbtrocken		
Frankreich, vollreife Beeren	0,2 l	5,50

Dessertwein

2017 Moscato Canyon Road lieblich	0,2 l	5,50
Weinschorle	0,2 l	4,50

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

Cocktail & Longdrinks

Moscow Mule	0,3 l	7,50
Wodka Limettensaft Ginger Beer		

Gin Tonic	0,3 l	6,90
Gin Tonic Water		

Gin Buck	0,2 l	6,50
Gin Zitronensaft Ginger Ale		

Gin Fizz	0,2 l	6,50
Gin Zitronensaft Soda		

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 Gorbatschow	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

Mittwochs ist Burgertag

Salsa Burger

200 gr. Argentinisches Rindfleisch | Salat | hausgemachtes Tomatensalsa | Rotkohl |
Gewürzgurke | Bergkäse | Zwiebeln
14,50

Texas Burger

200 gr. Argentinisches Rindfleisch | Salat | Tomate | Bacon | Spiegelei | gebratene Zwiebeln
15,50

Mediterraner Burger

200 gr. Argentinisches Rindfleisch | Rucola | Pesto | Tomate | Mozzarella | Zwiebeln
14,50

Crispy Chicken Burger

Salat | Tomate | Burgersauce | Cheddar Käse | Zwiebeln
13,50

Surf `n` Turf Burger

200 gr. Argentinisches Rindfleisch | Garnelen | Blattsalat | Ailoli | Tomate |
Chimichurri | Cheddar Käse | Zwiebeln
16,50