



SPEISEKARTE



LIEBE GÄSTE

**Wir freuen uns,
dass Sie auf ein Gläschen Wein,
um eine Kleinigkeit zu Essen
Tasse Kaffee mit Kuchen**

oder

**an einem Ihrer ganz besonderen Anlässe,
unsere Café-Bar-Restaurant Graf Eberhard
aufgesucht haben.**

**Gerne begleiten wir Sie
an Ihrem Morgen-Mittag und Abend
mit unserem Service,
der Regional – Mediterrane - Saisonalen Küche,
um Ihrem Anlass
die gewünschte Atmosphäre zu verleihen.**

**Die verwendeten Produkte
aus Küche & Keller haben wir sorgfältig
von den hiesigen Erzeugern
ausgewählt & schonend für Sie zubereitet.**

**Gerne würden wir Sie bald wieder
bewirten und bei uns begrüßen zu dürfen.**





SUPPEN

Kartoffel-Senf-Suppe [G,L,O]
4,90 €

Kürbis-Curry-Suppe [G,O,L]
mit Sahne und Kürbiskernöl
5,40 €

Maultäschle „in der Brühe“ [A,G,O,L]
5,80 €

Weinempfehlung:
2015er Weingut Zimmerle-Essenziell Weiß-trocken
0,1l 2,90 €

SALATE

Kleiner Gemischter Salat [O,L,M]
4,20 €

Wurst-Salat³⁾ [L,G,O]
„Schwäbisch oder Schweizer“
7,90 €

Büffelmozzarella [G,O,L,M]
mit Tomaten und frischem Basilikum
9,00 €

Bauern-Salat [O,L,G]
mit Fetakäse, Gurken, Paprika, Oliven und Zwiebeln
9,20 €

Herbstlicher Salat [O,L,N]
mit gebratene Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten, Sesam und Radieschen
9,40 €

Caesar Salad [G,O,L,M,A]
Knackig-frische Salatherzen
mit gebratene Putenbrust, gehobeltem Parmesan und Brot-Croûtons
9,60 €

Feld-Salat [O,L,G]
mit Ziegenkäse, Honig, Orangenfilets und Kürbiskerne
9,70 €

Graf-Eberhard-Salat [O,L]
mit gebratene Rinderstreifen, Pinienkerne, Paprikastreifen und Holunder-Dressing
9,80 €

Weinempfehlung:
2015er Weingut Knauß Riesling „G“ trocken
0,1l 3,10 €





FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER ART [A,G,O,L]
Crème fraîche, Speck³⁾, Zwiebeln
7,90 €

PROVENCIAL [A,G,O,L]
Crème fraîche, Speck³⁾, Zwiebeln, Champignons
8,20 €

MEDITERRAN [A,G,O,L]
Crème fraîche, Parmaschinken, Fetakäse⁶⁾, Oliven¹¹⁾, Zwiebeln
8,50 €

HERZHAFT [A,G,O,L]
Crème fraîche, Zucchini, frische Paprika, Lauch
8,80 €

EDEL [D,G,O,L]
Crème fraîche, Räucherlachs, Lauch, Zucchini
9,20 €

EXCLUSIV [B,G,O,L]
Crème fraîche, Schrimps, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika
9,60 €

Weinempfehlung:
2016er Domaine de Bordeneuve „Cuvée Orchidée“
0,1l 2,50 €

VEGETARISCH

Käsespätzle [A,G,O,L]
mit gemischtem Salat
8,20 €

Auberginen-Fächer [G,O,L]
mit Tomaten und Mozzarella überbacken
8,70 €

Cous-Cous [G,O,L]
mit Ratatouille-Gemüse und Schafskäse
8,90 €

Quiche Lorraine [A,G,O,L]
mit Gemüse, Crème Fraiche und Wildkräuter-Salat
9,00 €

Weinempfehlung:
2016er Feudi di San Gregorio „Albente“ Vino Bianco
0,1l 2,90 €





PASTA

Maultäschle „G’schmälzt“ [A,G,O,L]
8,20 €

Maultäschle „G’röschtet“ mit Ei [A,C,G,O,L]
8,50 €

Spaghetti [A,C,G,O,L]
mit Tomaten-Sauce und Basilikum
8,70 €

Tagliatelle-Carbonara [A,C,G,O]
mit Speckwürfel, Eigelb, Kräuter und Parmesan
8,90 €

Tortelloni [A,C,G,O,L]
mit Ricotta und Spinatfüllung in Tomaten-Sauce
9,30 €

Penne-Tricolori [A,C,G,O,L]
mit Putenstreifen, Ananas, Kürbis in Curry-Sahne-Sauce
9,50 €

Orecchiette [A,C,B,G,O]
mit Garnelen-Kirschtomaten-Zucchini, Basilikum in Prosecco-Sauce
9,80 €

Casarecce [A,C,G,O]
mit Rinderstreifen, Zuckerschote, Paprika, Zucchini und Kirschtomaten
10,20 €

Weinempfehlung:
2016er Château Roc de Levrault Bordeaux AOC
0,1l 2,40 €

EBBE`S ZUM VESPER

Käsebrett [A,E,G,O]
mit viererlei Sorten³⁾⁶⁾, Feigensenf, Walnüssen, Butter und Bauernbrot
8,50 €

Mediterranes-Vesperbrett [A,G,O,L]
mit Oliven¹⁾, Parma-Schinken, Käse⁶⁾, Grisini, Bauernbrot und Butter
9,80 €

Weinempfehlung:
2016er Weingut Knauß-Muskat-Trollinger-Rosé-trocken
0,1l 3,10 €





FLEISCH

Schweine-Schnitzel paniert [A,C,G,O,L]
mit Spätzle und Portwein-Sauce
10,50 €

Putenschnitzel natur gebraten [A,C,G,O,L]
mit Spätzle und Pilz-Sauce
13,20 €

„Wiener Schnitzel vom Kalb“ [A,C,G,O,L]
mit Wildpreiselbeeren, Sardelle, Zitrone und Kapernäpfel
14,50 €

Hähnchenbrust gebraten [L,O]
auf mediterranem Gemüse, Tomaten-Sauce und Reis
14,90 €

Rinderhüft-Steak 220 g. [G,O,L]
mit Butter-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln
16,20 €

Rumpsteak 250 g. [A,C,G,O,L]
mit Röstzwiebeln, Spätzle und Portwein-Sauce
17,60 €

Entenbrust Rosa gebraten [A,C,L,G,O]
mit Gemüse der Saison-Orangen-Physalis-Sauce und Schupfnudeln
18,20 €

Weinempfehlung:
2014er Weingut Zimmerle-Cuvée-„Trio Rot“ QbA
0,1l 3,90 €

FISCH

Gebratenes Lachsfilet [D,G,O,L]
auf Gemüsebett mit Senf-Honig-Sauce und Wildreis
17,20 €

Doradenfilet gegrillt [D,G,O,L]
mit Karotten-Brokkoli, Rote-Bete-Schaum und Thymian-Kartoffeln
17,80 €

Weinempfehlung:
2016er Markus Pfaffmann-Grüner Silvaner-trocken-QbA
0,1l 3,00 €





KINDER-GERICHTE

Kinderschnitzel [A,C,G,O,L]
mit Pommes Frites
7,90€

„Chicken Nuggets“ von der Pute [A,C,G,O,L]
mit Pommes Frites
6,20€

Spaghetti [A,C,G,O,L]
mit Tomaten-Sauce
5,90€

Pommes Frites [L,O]
mit Ketchup²⁾
3,50€

Spätzle [A,C,G,O,L]
mit Rahm-Sauce
3,50€

DESSERT

Panna Cotta[G,O]
an Himbeer-Spiegel mit Orangenfilets
4,80 €

Schokoladen Souffle [A,C,G,O]
mit flüssigem Kern, Mango-Sorbet und Früchte
5,60 €

Prickelnde-Empfehlung:
Teresa Rizzi Prosecco Spumante Brut
0,1l 4,50 €

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

* koffeinhaltig ** mit Farbstoff *** chininhaltig **** mit Süßungsmittel Aspartam,

Enthält Phenylalaninquelle:

2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin,
7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 6 mit Phosphat, 12 mit Geschmacksverstärker, 11 geschwärzt

Allergene:

A) Glutenhaltig, B) Krebstiere, C) Eier und Eierzeugnisse, D) Fische, E) Nüsse, F) Soja und Sojaerzeugnisse,
G) Milch und Milcherzeugnisse,
H) Schalenobst, I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, M) Senf und Senferzeugnisse, N) Sesamsamen
L) Lupinen, O) Sulfite und R) Weichtiere

Alle Preise in Euro inklusive der derzeit gültigen Steuern und Bedienungsgeld





GEBÄCK

Buttercremetorten

<i>Graf Eberhard Torte (Cointreau)</i>	€ 3,90
<i>Nusstorte (5)</i>	€ 3,90
<i>Daunauwelle</i>	€ 3,90
<i>Frankfurter Kranz</i>	€ 3,90
<i>Amarettocremetorte</i>	€ 3,90
<i>Malakotorte</i>	€ 3,90
<i>Sahertorte</i>	€ 3,90
<i>Rumtrüffel (4)</i>	€ 3,90
<i>Wiener Dame (Weinschaumcreme) (4)</i>	€ 3,90

Sahnetorten

<i>Schwarzwälderkirchtorte (1,4)</i>	€ 3,90
<i>Käsesahnetorte (4)</i>	€ 3,90
<i>Schokoladensahnetorte (4)</i>	€ 3,90
<i>Mousse au Cocolat-Torte (4)</i>	€ 3,90
<i>Fruchtsahnetorte nach Angebot und Saison (1,4)</i>	€ 3,90
<i>Tiramisutorte (4)</i>	€ 3,90
<i>Eierlikör (4,8)</i>	€ 3,90

KUCHEN

<i>Käsekuchen (5)</i>	€ 3,90
<i>Vierfruchtkuchen</i>	€ 3,90
<i>Himbeerkuchen</i>	€ 3,90
<i>Erdbeerkuchen</i>	€ 3,90
<i>Johannisbeerkuchen</i>	€ 3,90
<i>Nusskirschkuchen</i>	€ 3,90
<i>Zwetschgenkuchen</i>	€ 3,90
<i>Russischer Zupfkuchen</i>	€ 3,90
<i>Schwäbischer Apfelkuchen (4,5,6)</i>	€ 3,90
<i>Wiener Apfelkuchen</i>	€ 3,90
<i>Rhabarerkuchen</i>	€ 3,90
<i>Rüblkuchen (1)</i>	€ 3,90
<i>Mohnkuchen (4,5)</i>	€ 3,90
<i>Aprikosen-Käsekuchen</i>	€ 3,90





DESSERTS

<i>Windbeutel</i>	€ 3,60
<i>Sahneomelette</i>	€ 3,60
<i>Nougatschiffchen</i>	€ 3,60
<i>Granatsplitter (1,4)</i>	€ 3,60
<i>Petit-four (1)</i>	€ 3,60
<i>Leipziger Lerche</i>	€ 3,60
<i>Holländer Kirschnitte (1)</i>	€ 3,60
<i>Erdbeertörtchen</i>	€ 3,60
<i>Joghurttörtchen</i>	€ 3,60

WEITERE GEBÄCKSPEZIALITÄTEN

<i>Nougatring</i>	€ 3,60
<i>Nussknacker</i>	€ 3,60
<i>Florentiner</i>	€ 3,60
<i>Schokoladenbanane</i>	€ 3,60
<i>Flammendes Herz</i>	€ 3,60
<i>Teegebäck 50 gr.</i>	€ 3,10
<i>Pralinen 50 gr.</i>	€ 3,50
<i>Portion Sahne</i>	€ 0,80

