

SALATE

Salatteller

Honig-Senf-Vinaigrette | Blattsalat | Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Mais | Croûtons

€ 7,50

Großer Salat

Honig-Senf-Vinaigrette | Blattsalat | Kirschtomaten | Radieschen | Mais | Gurke | geröstetes Butter-Brioche

€ 12,50

Wahlweise dazu:

Marinierte Putenbruststreifen

€ 8,50

Gegrillte Roastbeefstreifen

€ 10,50

Gebratene Kräutergarnelen

€ 11,50

Erdbeer-Spargelsalat

Balsamico-Vinaigrette | Grüner und Weißer Spargel | Erdbeeren | Grüner Pfeffer | Wildkräuter

€ 14,50



SUPPEN

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Wurzelgemüse

€ 7,90



Spargel-Cremesüppchen

Grüner und Weißer Spargel

€ 9,50

Eberhards Suppentopf

Rinderkraftbrühe | Tafelspitzwürfel | Wurzelgemüse | Kartoffelwürfel | Spätzle

€ 12,00



Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten? Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Eine separate Karte halten wir bereit.



Bei Gerichten, die mit einem roten Herz gekennzeichnet sind, stammen die Hauptbestandteile überwiegend aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb

EBERHARDS-KLASSIKER

Schwäbischer Zwiebelrostbraten Roastbeef Schmorzwiebeln gebratene Maultasche Albdinkelspätzle	€ 29,50	
Cordon-Bleu vom Schweinerücken Würziger Albkäse luftgetrockneter Albschinken Pommes Frites Preiselbeeren	€ 25,50	
Rindertafelspitz vom Weiderind Meerrettichsauce Karotten Bratkartoffeln mit Speck	€ 23,50	
Schnitzel „Wiener Art“ Schnitzel vom Schweinerücken Pommes Frites	€ 18,00	
Maultaschen g'schmälzt oder in der Brühe Schmorzwiebeln	€ 17,00	
Hausgemachter Kartoffelsalat	€ 4,50	
Schwäbische Linsen Alblinsen Spätzle	€ 17,00	 
<u>Wahlweise dazu:</u> 1 Paar Saitenwürstle	€ 5,50	

FISCH

Gebratenes Honauer Saiblingsfilet Kräutersauce Mandelspinat Bratkartoffeln mit Speck	€ 28,50
Gebratenes Zanderfilet Safransauce Ragout von weißem und grünem -Spargel Gnocchi	€ 25,50

Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten? Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Eine separate Karte halten wir bereit.



Bei Gerichten, die mit einem roten Herz gekennzeichnet sind, stammen die Hauptbestandteile überwiegend aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb

EBERHARDS-SPEZIALITÄTEN

Lammrücken

Lammjus | Champignons | Blumenkohlcreme | grüner Spargel | Gnocchi

€ 30,50



Rumpsteak vom Weiderind

180g Rumpsteak | Café de Paris Butter

€ 23,00

240g Rumpsteak | Café de Paris Butter

€ 29,50

Filetsteak vom Weiderind

80g Filetsteak | Café de Paris Butter

€ 16,00

160g Filetsteak | Café de Paris Butter

€ 29,50

Wahlweise zum Steak:

Steak House Pommes

€ 5,00

Hausgemachte Kroketten

€ 6,00

Beilagen-Salat

€ 5,50

Tasmanische Bergpfeffersauce

€ 4,50

Portion Bruchsaler Stangenspargel

(280g) Weißer Stangenspargel | Sauce Hollandaise | Kartoffeln oder Flädle

€ 24,50



Wahlweise dazu:

Paniertes Kalbsschnitzel

€ 12,00

Luftgetrockneter Albschinken und gekochter Honigschinken

€ 7,00

Eberhards Spargel

(200g) Weißer Stangenspargel im Kräuterflädle
mit luftgetrocknetem Albschinken und Sauce Hollandaise überbacken
Wildkräutersalat | Balsamico-Vinaigrette

€ 24,50



Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten? Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Eine separate Karte halten wir bereit.



Bei Gerichten, die mit einem roten Herz gekennzeichnet sind, stammen die Hauptbestandteile überwiegend aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb

VEGAN UND VEGETARISCH

Curry von der Alblinse

Alblinsen | Wurzelgemüse | Kartoffelwürfel | Kokosmilch | Chili | Wan-Tan Blätter

€ 21,50



Albkäsespätzle

Albdinkelspätzle | Albkäse von der Hofkäserei Rauscher | Schmorzwiebeln | Beilagen-Salat

€ 19,50



Bärlauch-Gnocchi

Gnocchi | Bärlauchpesto | Pinienkerne | Parmesan

€ 18,50



DESSERT

Tonka-Bohnen-Creme Brûlée

€ 7,50

Lauwarmer-Schokoladenkuchen

€ 7,50

Aus Belgischer Zartbitter-Kuvertüre mit 70% Kakao Anteil
Zubereitungszeit: 15 min

Wahlweise dazu:

1 Kugel Lautertal-Eis aus der Eismanufaktur Indelhausen

€ 2,50

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Zitrone

Espresso ´n Ice

€ 5,20

1 Kugel Vanilleeis in heißem Espresso

Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten? Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Eine separate Karte halten wir bereit.



Bei Gerichten, die mit einem roten Herz gekennzeichnet sind, stammen die Hauptbestandteile überwiegend aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb