

Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

Speisekarte

Frühstück

Kleines Frühstück a,c,g,k,f 2 Brötchen, Butter, Wurst, Marmelade	7,00 €
Großes Frühstück a,c,g,k,f 2 Brötchen, Wurst, Butter, Marmelade, Käse, 2 Rühr- oder Spiegeleier	9,05 €
2 Spiegel- oder Rühreier a,c,g,k dazu Brötchen und Butter	6,00 €
2 Spiegel- oder Rühreier mit Speck und Zwiebeln a,c,g,k dazu Brötchen und Butter	6,45 €
deftiges Bauernfrühstück von 3 Eiern	12,35 €
Frühstück „Royal“ a,c,d,g,k,f 2 Brötchen, Butter, Käse, Marmelade, Aufschnitt, 2 Rühr- oder Spiegeleier, Kaviar, Orangensaft	13,10 €

Suppen

Knoblauchcremesuppe, Brot a,g,k	6,40 €
Russische Soljanka, Brot a,k	6,50 €
Tagessuppe / Eintopf (Angebot der Woche)	

Salate, vegetarische und vegane Gerichte

(alle Salate mit hausgemachtem Joghurtdressing oder Essig & Oel)

Kleiner Salatteller, Dressing ^g	6,20 €
Salatteller mit Schafskäse ^g	10,25 €
Salatteller mit Putenbrust, Obst, Dressing ^g	10,25 €
Salatteller mit Lachsstreifen, Dressing ^{d,k}	10,25 €
Mini Mozzarella und Cocktailtomaten, Basilikum ^g	9,95 €
Veganes Pfannengyros, Zaziki, Pommes, bunter Salat ^{g,l,i}	16,95 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^a	7,85 €
Backkartoffel, Kräuterquark, Salatbeilage ^g	11,15 €
Gemüseauflauf mit Käse überbacken ^g	13,60 €
Nudelaufbau mit Tomaten u. Schafskäse überbacken a,c,g	13,60 €
Ebel's Pizza-Omlett mit Schafskäse u. Cocktailtomaten ^{g,c}	12,10 €
Ebel's Veggieburger, Pommes frites a,g,j,k,f,h	15,10 €

Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

Vorspeisen & Zwischenmahlzeiten

Omelett von 2 Eiern (mit Champignons ^{a,g} oder Mozzarella ^g oder Würzfleisch ^{a,g})	10,65 €
gebackener Camembert ^{a,g,i} (mit Pfirsich, Fruchtsoße und Toast)	8,15 €
Würzfleisch überbacken, dazu Toast ^{a,g,i}	7,20 €
Nudelauflauf mit Schweinefiletstreifen, und Champignons, überbacken ^{a,c,g}	14,75 €

Aus Topf und Pfanne

Große Kohlroulade, Kartoffeln, Garnitur ^{a,g,i}	13,65 €
Goulasch mit Rotkohl, Kartoffeln / Klöße ^{a,g,i}	16,15 € / 16,35 €
Goulasch mit Nudeln ^{a,c,i}	15,60 €
Rindsroulade, Rotkohl, Kartoffeln / Klöße ^{a,g,i}	17,85 € / 18,15 €
Eisbein - gepökelt, Sauerkraut, Kartoffeln ^a	15,75 €
Hirschkeule, Rotkohl, Preiselbeeren, Klöße ^{a,i}	18,15 €
Blutwurst, Sauerkraut, Kartoffeln - „Tote Oma“ ^{a,i,j}	14,05 €
Bayrischer Leberkäse, Spiegelei, Bratkartoffeln ^{c,19}	14,55 €
Hausmachersülze, Remoulade, Bratkartoffeln ^{c,g,j}	14,95 €

Unsere Hausspezialität

Ebel-Burger (180 g), Pommes frites, Krautsalat ^{19,9,c,g,j,k,a}	14,95 €
Putengeschnetzeltes, Zaziki, Pilze, Kartoffelecken, kl. Salat ^{g,c,i}	17,05 €
Rahmgeschnetzeltes, Pilze, Kroketten, kl. Salat ^{a,c,g}	17,05 €
Streifen vom Rumpsteak, grüne Bohnen, Parmesan, Bratkartoffeln, kl. Salat ^{c,g,j}	21,95 €
Klopse „Königsberger Art“ Krautsalat und Petersilienkartoffeln ^{a,i,j}	15,00 €
saisonal oder auf Vorbestellung ab 5 Personen geschmorte Schweinshaxe, Sauerkraut, Klöße ^{a,g,i,j}	18,75 €

Gebratenes

Schweinesteak, Champignons, Kroketten, kl. Salat ^{a,c,g}	18,05 €
Schweinesteak „ou four“, Kroketten, kl. Salat ^{a,c,g,i}	19,05 €
Schweinesteak mit Tomaten, Zwiebeln, mit Käse überbacken, Kroketten, kl. Salat ^{a,c,g,i,j}	19,05 €

Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

Hamburger-Schnitzel, Kartoffeln, kl. Salat mit 2 Spiegeleiern ^{a,c,g,i}	18,70 €
Holzfallersteak (ca. 360g marinierte Kammscheibe) Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln, kl. Salat ^{g,i,j,n}	22,35 €
Rumpsteak mit Champignons oder Zwiebeln, Kräuterbutter, Kroketten oder Kartoffelecken, kl. Salat ^{a,c,g,i,j}	23,40 €
Rumpsteak mit Tomaten, Zwiebeln mit Käse überbacken, Kroketten, kl. Salat ^{a,c,g,i,j}	24,10 €
Brutzelpfanne Schweinemedallions, Grillwurst, Pilze, Kartoffelecken ^{a,c,g,i,j}	22,50 €
Putensteak „Peaches“ überbacken, Kroketten, kl. Salat ^{a,c,g}	19,25 €

Aus der See (Fisch)

Räucherlachs auf Reibekuchen, Salat ^{a,d,g,n}	17,95 €
Zanderfilet, Butterkartoffeln, Salat, Dillsauce oder Sauce Hollandaise ^{a,c,g}	22,95 €
Forelle (Müllerin oder Blau) Salat, Butterkartoffeln ^{a,d,g}	20,05 €
echtes Matjesfilet Hausfrauenart mit Bratkartoffeln ^{d,g}	18,05 €

Zusätzliches Abendbrot - Angebot

Teller Schmalzstullen, Spreewaldgurken ^{a,e,g,j,n}	6,75 €
Würstchen mit Brot ^{19,g}	6,00 €
Strammer Max Graubrot, Speck, 2 Spiegeleier ^a	8,75 €
Bauernfrühstück von 3 Eiern	12,35 €

Für unsere Kleinen

Fischstäbchen mit Pommes Frites ^{a,c}	7,20 €
Nudeln mit Tomatensoße, Grillwürstchen ^{a,c}	7,20 €
Eierkuchen mit Apfelmus ^{a,c}	8,50 €
Kinderschnitzel oder Hähnchencrossis, Pommes ^{a,c}	10,50 €

- Für jede Umbestellung berechnen wir 0,80 €.
- Seniorenportionen auf Anfrage möglich.

Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

Beilagen (für alle Umbestellungen berechnen wir 0,80 €)

Pommes Frites	4,95 €
Kroketten / Kartoffelecken ^{a,c,g,n}	4,95 €
Kartoffeln	3,85 €
Bratkartoffeln	5,20 €
Gemüse	4,60 €
Klöße ^{a,n, 9}	4,00 €
Champignons in Rahm ^{a,g}	4,95 €
Kräuterbutter / Butter ^{n,g}	2,00 €
gebratene Zwiebeln	3,50 €

Süßspeisen & Nachtisch

Erdbeeren mit Sahne ⁹ (nur saisonal frische Erdbeeren)	6,45 €
Rote Grütze mit Vanillesoße ⁹	6,20 €
Eierkuchen mit Blaubeeren, Vanilleeis ^{a,c,g}	10,25 €
Eierkuchen mit heißen Kirschen, Vanilleeis ^{a,c,g}	10,25 €

Zum Kaffee

Bleckkuchen nach Angebot, Sahne ^{a,c,g}	3,60 €
Warmer Apfelstrudel, Vanillesoße, Sahne ^{a,c,g}	5,60 €

Eisspezialitäten

Eiskaffee, Sahne ^{9, 10}	4,65 €
Erdbeereisbecher mit Erdbeeren, Sahne ^{a,c,g,h,f, 9}	8,35 €
Blaubeereisbecher mit Blaubeeren, Sahne ^{a,c,g,h,f}	8,35 €
Wallnußeisbecher, Sahne ^{a,c,g,h,f}	8,90 €
Eis & Heiß (Vanilleeis, heiße Kirschen, Sahne) ^{a,c,g,h,f}	9,95 €
Schwedeneisbecher (Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne) ^{a,c,g,h,f}	9,95 €

Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

Getränkekarte

Biere vom Faß

Jarosover, Böhmisches Pils ^a	0,3 l	2,95 €
Jarosover, Böhmisches Pils ^a	0,5 l	4,90 €
Radeberger Pils ^a	0,3 l	2,95 €
Radeberger Pils ^a	0,5 l	4,90 €
Berliner Kindl Jubiläumspils ^a	0,3 l	2,95 €
Berliner Kindl Jubiläumspils ^a	0,5 l	4,90 €
Märkischer Landmann Schwarzbier ^a	0,3 l	2,95 €
Märkischer Landmann Schwarzbier ^a	0,5 l	4,90 €
Alster, Radler, Diesel ^{2,9,10, a}	0,3 l	2,90 €
Alster, Radler, Diesel ^{2,9,10, a}	0,5 l	4,85 €

Flaschenbiere

Schöffelhofer Grapefruit ^{9, a}	0,33l	3,40 €
Schöffelhofer Weizen (Hefe, Kristall, alkohlf.) ^a	0,5 l	4,95 €
Berliner Kindl Jubiläumspils, alkoholfrei ^a	0,33l	3,20 €
Berliner Kindl Weisse (rot oder grün) ^{9, a}	0,33l	3,40 €
Jever Fun ^a	0,33l	3,20 €

Alkoholfreie Getränke

Bionade ^{9, a}	Fl. 0,33 l	2,80 €
Pepsi Cola / Zero ^{9,10}	0,2 l	2,25 €
Schwip Schwap Orange ^{2,9}	0,2 l	2,25 €
Seven Up ²	0,2 l	2,25 €
Tafelwasser	0,2 l	2,15 €
Schweppes Tonic ^{2,11}	0,2 l	2,35 €
Schweppes Bitter Lemon ^{2,11}	0,2 l	2,35 €
Schweppes Ginger Ale ⁸	0,2 l	2,35 €
Spezi ^{2,9,10}	0,2 l	2,25 €
Malzbier (alkoholfrei) ⁹	0,33l	2,45 €
Orangensaft	0,2 l	2,45 €
Tomatensaft	0,2 l	2,45 €
Kirschnektar	0,2 l	2,45 €
Bananennektar	0,2 l	2,45 €

Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

Rhabarbersaft	0,2 l	2,45 €
Apfelsaft	0,2 l	2,45 €
Ananassaft	0,22 l	2,45 €
Saftschorle	0,2 l	2,35 €
Selters Original, still oder classic	Fl. 0,75 l	5,65 €

Kaffeespezialitäten und mehr

Glas Tee ¹⁰ (nach Ihrer Wahl)		2,30 €
Tasse Kaffee, komplett ¹⁰		2,30 €
große Tasse Kaffee, komplett ¹⁰		2,90 €
Kännchen Kaffee, komplett ¹⁰		4,60 €
Espresso ¹⁰		2,15 €
Kakao, Sahne ⁹		3,70 €
Glühwein ⁿ		3,75 €
Cappuccino/ Milchkaffee / Latte Macchiato ^{10, g}		3,70 €
Grog von 4 cl Rum ⁹	0,2 l	3,75 €

Spirituosen

Wilthener Goldkrone ⁹	2 cl	2,25 €
Cognac Otard V.S.O.P	2 cl	3,75 €
Wodka Absolut	2 cl	2,25 €
Nordhäuser Korn	2 cl	2,25 €
Grand Marnier ⁹	2 cl	2,35 €
Gin Hausmarke	2 cl	2,25 €
Pfefferminzlikör ⁹ / Berliner Luft	2 cl	2,25 €
Eckes Edelkirsch ⁹	2 cl	2,25 €
Fläminger Jagd	2 cl	2,25 €
Eierlikör ^c	2 cl	2,25 €
Wurzelpeter	2 cl	2,25 €
Lauterbacher Tropfen ⁹	2 cl	2,25 €

Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

Boonekamp	2 cl	2,25 €
Malteser Jubiläums Aquavit	2 cl	2,35 €
Meyer's Jamaika Rum ⁹	2 cl	2,35 €
Ramazotti	2 cl	2,35 €
Curacao blue ⁹	2 cl	2,35 €
Campari ⁹	2 cl	2,35 €
Batida de Coco	2 cl	2,35 €
Sierra Tequilla	2 cl	2,35 €
Sambuca	2 cl	2,35 €
Amaretto	2 cl	2,25 €
Fernet Branca	2 cl	2,25 €
Havanna Club	2 cl	2,35 €
Williams Birnenbrand	2 cl	2,35 €
Obstler oder Zwetschkenbrand	2 cl	2,25 €
Mampe Halb & Halb	2 cl	2,25 €
Jägermeister	2 cl	2,25 €
Kleiner Feigling	Flasche 2 cl	2,25 €
Kümmerling	Flasche 2 cl	2,25 €
Underberg	Flasche 2 cl	2,35 €
Baileys ^{9, 10, g}	2 cl	2,35 €
Johnnie Walker (Scotch Whisky red label) ⁹	2 cl	2,65 €
Ballantine's (Scotch Whisky) ⁹	2 cl	3,05 €
Jack Daniel's (Bourbon Whiskey) ⁹	2 cl	3,05 €
Jim Beam (Bourbon Whiskey) ⁹	2 cl	3,05 €
Single Malt Highland Whisky ⁹ n. Angebot	2 cl	3,70 €
Tullamore Dew (Irish Whiskey) ⁹	2 cl	3,45 €

Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

Mixgetränke

Hugo spritz (Prosecco, Holunder, Minze) ⁿ	5,90 €
Aperol spritz (Prosecco, 4 cl Aperol) ^{9,11, n}	6,05 €
Mouline Rouge (2cl Apricot, O-Saft, Rotwein) ⁿ	6,00 €
Grüne Wiese (2cl Curacao, O-Saft, Sekt) ^{9, n}	6,00 €
Campari Orange (4cl Campari, O-Saft) ^{9, n}	6,00 €
Gin Tonic (4cl Gin, Tonic) ¹¹	5,95 €
Red Bull Wodka (4cl Wodka, Red Bull) ^{10, 9, Taurinhaltig}	7,15 €
Coke Bacci (4cl Baccardi, Coke) ^{9,10}	5,80 €
Futschi (4cl Goldkrone, Coke) ^{9,10}	5,70 €
Coke Wodka (4cl Wodka, Coke) ^{9,10}	5,70 €
Coke Meyer's (4cl Meyer's, Coke) ^{9,10}	5,80 €
Coke Whisky (4cl Whisky, Coke) ^{9,10}	7,70 €
Wodka Lemon (4cl Wodka, Lemon) ^{2,11}	5,80 €
Batida Saft (4 cl Batida, Saft nach Wahl)	5,80 €
Cuba Libre (4cl Havana, Coke) ^{9,10}	5,95 €
Caipirinha (5cl Pitu, Limette, Eis)	7,70 €
Lillet Wild-Berry (4cl Lillet Wild-Berry) ⁹	5,95 €

Weinkarte

(kann Spuren von c + g enthalten)

Wermutweine

Martini Bianco	5 cl	4,00 €
----------------	------	--------

Sekt & Schaumweine & Champagner

Prosecco ⁿ	Dose 0,2 l	4,70 €
Asti Cinzano, Piccolo ⁿ	0,2 l	5,70 €
Asti Cinzano, süß ⁿ	0,75 l	24,50 €
Asti Cinzano, süß ⁿ	Glas 0,15 l	4,90 €
Hausmarke "Ebel", halbtrocken ⁿ	0,75 l	24,50 €
Hausmarke "Ebel", halbtrocken ⁿ	Glas 0,15 l	4,90 €
Luther & Wegner, trocken ⁿ	0,75 l	24,50 €
Luther & Wegner, trocken ⁿ	Glas 0,15 l	4,90 €
Moët & Chandon ⁿ (Brut Imperial)	0,75 l	85,00 €

Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

Weißweine (kann Spuren von c, g enthalten)

Riesling, trocken ⁿ	0,75 l	17,50 €
Pfalz, Winzergenossenschaft Weinbiet	0,2 l	4,65 €
Müller-Thurgau, trocken ⁿ	1,0 l	22,00 €
Baden, Weingut Felix & Kilian Hunn	0,2 l	4,40 €
Riesling, halbtrocken ⁿ	1,0 l	22,00 €
Pfalz, Winzergenossenschaft Weinbiet	0,2 l	4,40 €
Scheurebe, Spätlese, lieblich ⁿ	0,75 l	17,50 €
Rheinhessen, Weingut Ernst Bretz	0,2 l	4,65 €

Roséweine (kann Spuren von c, g enthalten)

Spätburgunder rosé, feinherb ⁿ	0,75 l	17,50 €
Rheinhessen, Weingut Ernst Bretz	0,2 l	4,65 €

Rotweine (kann Spuren von c, g enthalten)

„La Campagne“ Merlot, trocken ⁿ	1,0 l	22,00 €
Süd-Frankreich, Vin de Pay d'OC	0,25 l	5,50 €
Dornfelder, trocken ⁿ	0,75 l	17,50 €
Pfalz, Einzellage Weinbiet	0,25 l	5,80 €
Puglia Rosso, halbtrocken ⁿ	0,75 l	17,20 €
Italien, Salentogebiet	0,25 l	5,75 €

Weinschorle ⁿ	0,25 l	5,00 €
---------------------------------	--------	--------

Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

Zeichenerklärung:

- 1 konserviert mit Sorbinsäure
- 2 konserviert mit Bensoesäure
- 3 konserviert mit PHB-Ester
- 4 konserviert mit Ameisensäure
- 6 konserviert mit Diphenyl
- 7 konserviert mit Ortophenylphenol
- 8 konserviert mit Thiabendazol
- 9 mit Farbstoff
- 10 coffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 mit Phosphat
- 13 mit Eiklar
- 14 mit Milcheiweiß
- 15 geschwärzt
- 16 geschwefelt
- 17 Oberfläche mit Sorbat behandelt
- 18 Kunststoffüberzug,
nicht zum Verzehr geeignet
- 19 aus fein zerkleinertem Fleisch,
wie Brühwurstbrät
- 20 mit Süßstoff Saccharin oder
Aspartam oder Cyclamat usw.

Die Kennzeichnung von 1 - 8 für Konservierungsstoffe sollte nur bei deren Vorhandensein Verwendung finden.
Die Kennzeichnung von 9 - 19 für Farb- und Zusatzstoffe ist veränderbar.

Zeichenerklärung:

- a enthält glutenhaltiges Getreide
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b Krebstier und Krebstiererzeugnisse
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Ernusserzeugnisse
- f Soja und Sojaerzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse (Kuhmilch)
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j Senf und Senferzeugnisse
- k Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- l Lupine und Lupinerzeugnisse
- m Weichtiere
und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n Schwefeldioxid und Sulfid

Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren dieser Allergene an allen Speisen auftreten.

Alle Preise sind Endpreis und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer!

Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

Diese Allergene sind als Zutat kennzeichnungspflichtig:

- Glutenthaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; Vorkommen z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
- Krebstiere
(z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
- Eier
(z. B. als Flüssigkei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing)
- Fisch
(alle Fischarten; Vorkommen z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)
- Erdnüsse
z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)
- Soja
(z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer)
- Milch
(Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten)
- Schalenfrüchte
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss
Vorkommen z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)
- Sellerie
(Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)
- Senf
(z. B. Senfkörner, -pulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)
- Sesamsamen
(z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)
- Lupine
(z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- Weichtiere (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern; Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)
- Schwefeldioxid und Sulfit
(E 220-E 228, z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)