

Restaurantkarte Ostern 2024

im Hotel Empfinger Hof

aus dem Suppentopf

Spargelerzeme mit Spargel & Sahnahaube 7,50

*Festtagssuppe
mit Griesklösschen und Flädle* 7,50

Kleine Leckerzigen.....

Bunter Frühlingsalat 7,50

*Rinder carpaccio vom Angusrind
mit Rauke und gehobeltem Parmesan* 14,90

*Reibeküchle mit Räucherlachs,
Meerrettich-Preiselbeer-Schmand und Salatbouquet* 12,50

Spargel

Tagliatelle mit Ragout 16,90
vom grünen und weißen Spargel in leichter Sahnésauce

Erntefrischer Spargel 22,50

Drillingen und Hollandaise

- *mit Bärlauch Flädle* 4,50
- *mit Doraden Filet* 8,90
- *mit Schweinemedailon* 7,90
- *mit Schwarzwälder Schinken* 7,50
- *mit arg. Rumpsteak 140g* 12,50

warme Küche

<i>Ofenfrischer Schweinebraten</i>	<i>23,50</i>
<i>mit Braumaisersößle, Frühlingsgemüse, Kroketten</i>	
<i>Filetteller vom Schweinelemdchen</i>	<i>25,50</i>
<i>mit Champignonsauce, Frühlingsgemüse und Bärlauch Spätzle</i>	
<i>Osterteller</i>	<i>26,90</i>
<i>Rostbraten, Schweinefilet und Knusper-Putenschnitzel Frühlingsgemüse und Kroketten</i>	
<i>Lammkeule frisch aus dem Ofen</i>	<i>26,50</i>
<i>an Rosmarinjus, Bohnen und Kartoffelstampf</i>	
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</i>	<i>26,50</i>
<i>mit Vichy-Karotten und Pommes Frites</i>	
<i>Doraden Filets vom Grill</i>	<i>25,50</i>
<i>auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Zwiebelrostbraten</i>	<i>28,90</i>
<i>mit deftiger Zwiebeljus, Bohnen und Spätzle</i>	

aus der Patisserie

<i>Schwäbische Apfelküchle</i>	<i>7,90</i>
<i>Mövenpick Vanilleeis / Sahne</i>	
<i>Zwetschgen Crumble</i>	<i>7,90</i>
<i>Lauwarmer Zwetschgenkompott / Butterstreusel</i>	
<i>Mövenpick Joghurteis & Sahne</i>	
<i>Schokoladen Soufflé</i>	<i>7,90</i>
<i>Mövenpick Vanille Eis & Sahne</i>	

Flaschenbiere

Kristallweizen

dunkles Weizen

Hefeweizen alkoholfrei

Pils alkoholfrei



0,5l 5,10

0,5l 5,10

0,5l 5,10

0,33l 3,90

Bier vom Fass

Pils – Export - Hefeweizen



0,3l 3,90

0,5l 5,10

Offene Weissweine

Riesling

Fellbacher Goldberg Riesling, feinherb

0,2l 7,20

Grauer Burgunder

Fellbacher, trocken

0,2l 7,50

Sauvignon Blanc

Weingut Schloss Ortenberg, trocken, süffig, frisch

0,2l 7,90

Offene Rosé und Weissherbst

Spätburgunder Weißherbst

Fellbacher, halbtrocken Duft Erdbeere & Himbeere,

0,2l 7,20

Kiefer Herrenbuck Rosé

Weingut Kiefer, Kaiserstuhl, trocken, feinfruchtig, elegant

0,2l 7,50

Offene Rotweine

Trollinger Lämmle – trocken -

Fellbacher – Sauerkirsche, herzhaft und markant

0,2l 7,50

„Acolon“ – der deutsche Primitivo

Fellbacher, Intensive purpurrote Farbe.

feine Fruchtaromen erinnern an Brombeeren und Kirschen

0,2l 7,90

Brunito - Sangiovese- Toskana

Saftig, fruchtig und doch kräftig

0,2l 8,50

Wasser, Limonaden & Säfte

<i>Peterstaler Wasser medium</i>	<i>0,25l 3,50</i>
<i>Black Forest still</i>	<i>0,5l 5,00</i>
	<i>0,7l 6,90</i>
<u><i>Tafelwasser</i></u>	<i>0,5l 3,00</i>
	<i>1,0l 4,90</i>
<i>Apfel-, Orangen-, Maracuja,</i>	<i>0,3l 3,90</i>
<i>Johannisbærnektar, Multivitamin</i>	<i>0,4l 4,90</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,3l 3,80</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,4l 4,80</i>
<i>Cola, Orange, Spezi, Zitronen</i>	<i>0,3l 3,80</i>
<i>Coca Cola light</i>	<i>0,4l 4,80</i>
<u><i>Thomas Henry</i></u>	
<i>Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale</i>	<i>0,25l 3,80</i>

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee Crème</i>	<i>3,50</i>
<i>Tasse Kaffee entkoffeiniert</i>	<i>3,50</i>
<i>Espresso</i>	<i>3,30</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>4,50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,90</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,90</i>
<i>Gourmet Latte</i> <i>Haselnuss, Macadamia, Vanille</i>	<i>4,50</i>
<i>Tasse Tee</i>	<i>3,50</i>