

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Speisekarte

### Frühstück

Kleines Frühstück <sup>a,c,g,k,f</sup> Brötchen, Butter, Wurst, Marmelade	3,10 €
Großes Frühstück <sup>a,c,g,k,f</sup> Brötchen, Wurst, Butter, Marmelade, Käse, 2 Rühr- oder Spiegeleier	4,35 €
2 Spiegel- oder Rühreier <sup>a,c,g,k</sup> dazu Brötchen und Butter	3,35 €
2 Spiegel- oder Rühreier mit Speck und Zwiebeln <sup>a,c,g,k</sup> dazu Brötchen und Butter	3,70 €
deftiges Bauernfrühstück von 3 Eiern	7,25 €
Frühstück „Royal“ <sup>a,c,d,g,k,f</sup> Brötchen, Butter, Käse, Marmelade, Aufschnitt, 2 Rühr- oder Spiegeleier, Kaviar, 1 Glas Orangensaft	8,00 €

### Suppen

Knoblauchcremesuppe, Brot <sup>a,g,k</sup>	3,70 €
Russische Soljanka, Brot <sup>a,k</sup>	3,75 €
Tagessuppe (Angebot der Woche)	

### Salate und Kleinigkeiten

Kleiner Salatteller, Dressing <sup>g</sup>	3,80 €
Salatteller mit Schafskäse <sup>g</sup>	6,50 €
Salatteller mit Thunfisch, Dressing <sup>g</sup>	6,75 €
Salatteller mit Putenbrust, Obst, Dressing <sup>g</sup>	6,75 €
Salatteller mit Lachsstreifen, Dressing <sup>d, k</sup>	6,75 €
Teller Schmalzstullen, Spreewaldgurken <sup>a,e,g,j,n</sup>	3,60 €
Mozzarella Caprese (Tomaten, Basilikum) <sup>g</sup>	6,00 €

Unser wöchentlich wechselndes Eintopfgericht  
entnehmen Sie bitte den Angebotstafeln!

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Vorspeisen & Zwischenmahlzeiten

Backkartoffel, Kräuterquark, Salatbeilage <sup>g</sup>	6,25 €
Omelett von 2 Eiern (mit Champignons <sup>a,g</sup> oder Schafskäse <sup>g</sup> oder Mozzarella <sup>g</sup> oder Würzfleisch <sup>a,g</sup> oder Halloumi <sup>g</sup> )	5,95 €
Gemüseauflauf mit Käse überbacken <sup>g</sup>	7,25 €
gebackener Camembert <sup>a,g</sup> (mit Pfirsich, Fruchtsoße und Toast)	4,75 €
Würzfleisch - überbacken, Toast <sup>a,g,i</sup>	4,50 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>a</sup>	4,10 €
Nudelaufwurf mit Tomate und Schafskäse überb. <sup>a,c,g</sup>	7,10 €
Nudelaufwurf mit Schweinefiletstreifen, Champignons, überbacken <sup>a,c,g</sup>	8,25 €

## Aus Topf und Pfanne

Große Kohlroulade, Kartoffeln, Garnitur <sup>a,g,i</sup>	8,30 €
Goulasch mit Rotkohl und Klößen <sup>a,g,i</sup>	8,45 €
Goulasch mit Nudeln <sup>a,c,i</sup>	8,15 €
Rindsroulade, Rotkohl, Kartoffeln <sup>a,g,i</sup>	9,55 €
Eisbein - gepökelt, Sauerkraut, Kartoffeln <sup>a</sup>	8,25 €
Hirschkeule, Rotkohl, Preiselbeeren, Klöße <sup>a,i</sup>	9,95 €
Blutwurst, Sauerkraut, Kartoffeln - „Tote Oma“ <sup>a,i,j</sup>	8,05 €
Bratwurst, Sauerkraut, Kartoffeln <sup>a,i,j</sup>	7,20 €
Hausmachersülze, Remoulade, Bratkartoffeln <sup>c,g,j</sup>	8,85 €

## Unsere Hausspezialität

Putengeschnetzeltes, Zaziki, Pilze, Kartoffelecken, Salat <sup>g,c,i</sup>	10,25 €
Rahmgeschnetzeltes, Pilze, bunter Salat, Kroketten <sup>a,c,g</sup>	10,25 €
Streifen vom Rumpstaek, grüne Bohnen, Parmesan, Bratkartoffeln, Salat	13,75 €
nur auf Vorbestellung ab 5 Personen geschmorte Schweinshaxe, Sauerkraut, Kartoffeln <sup>a,g,i,j</sup>	10,40 €

## Gebratenes

Schweinesteak, Champignons, bunter Salat, Kroketten <sup>a,c,g</sup>	10,95 €
Schweinesteak „ou four“, bunter Salat, Kroketten <sup>a,c,g,i</sup>	11,35 €
Schweinesteak mit Tomaten, Zwiebeln mit Käse überbacken, Salat und Kroketten <sup>a,c,g,i,j</sup>	10,95 €

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

Hamburger-Schnitzel, Salat, Kartoffeln <sup>a,c,g,i</sup> mit 2 Spiegeleiern	10,40 €
Holzfallersteak (ca. 400g) <sup>g,i,j,n</sup> Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Salat	13,95 €
Rumpsteak mit Champignons oder Zwiebeln, Kräuterbutter, Salat, Kroketten oder Kartoffelecken <sup>a,c,g,i,j</sup>	14,85 €
Rumpsteak mit Tomaten, Zwiebeln mit Käse überbacken, Salat und Kroketten <sup>a,c,g,i,j</sup>	14,95 €
Brutzelpfanne <sup>a,c,g,i,j</sup> Schweinemedallions, Grillwurst, Pilze, Kartoffelecken	14,25 €
Putenschnitzel „Peaches“ überbacken, Kroketten, Salat <sup>a,c,g</sup>	10,35 €

## Aus der See (Fisch)

Räucherlachs auf Reibekuchen, Salat <sup>a,d,g,n</sup>	10,10 €
Zanderfilet, Butterkartoffeln, Salat, Dillsauce oder Sauce Hollandaise <sup>a,c,g</sup>	13,95 €
Forelle (Müllerin oder Blau) Salat, Butterkartoffeln <sup>a,d,g</sup>	12,35 €
echtes Matjesfilet Hausfrauenart mit Bratkartoffeln <sup>d,g</sup>	10,10 €

## Zusätzliches Abendbrot - Angebot

echt Berliner Currywurst mit Brot <sup>19,g</sup>	3,70 €
Würstchen mit Brot <sup>19,g</sup>	3,40 €
Strammer Max Graubrot, Speck, 2 Spiegeleier <sup>a</sup>	5,20 €
Bauernfrühstück von 3 Eiern	7,25 €
Abendbrotplatte Aufschnitt, Butter, Brot <sup>19,g</sup>	7,00 €

## Für unsere Kleinen

Fischstäbchen mit Pommes Frites <sup>a,c</sup>	4,30 €
Nudeln mit Tomatensoße, Grillwürstchen <sup>a,c</sup>	4,30 €
Eierkuchen mit Apfelmus <sup>a,c</sup>	4,30 €
Kinderschnitzel oder Hähnencrossis, Pommes <sup>a,c</sup>	6,70 €

Gerne stellen wir auch etwas nach Ihren Wünschen zusammen.

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Beilagen (für alle Umbestellungen berechnen wir 0,50 €)

Pommes Frites	2,80 €
Kroketten / Kartoffelecken <sup>a,c,g,n</sup>	2,80 €
Kartoffeln	2,10 €
Bratkartoffeln	3,10 €
Gemüse	2,60 €
Klöße <sup>a,n, 9</sup>	2,70 €
Champignons in Rahm <sup>a,g</sup>	3,10 €
Kräuterbutter / Butter <sup>n,g</sup>	1,00 €
gebratene Zwiebeln	2,00 €

## Süßspeisen & Nachtisch

Erdbeeren mit Sahne <sup>9</sup> (nur saisonal frische Erdbeeren)	3,50 €
Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>9</sup>	3,80 €
Eierkuchen mit Blaubeeren, Vanilleeis <sup>a,c,g</sup>	5,20 €
Eierkuchen mit heißen Kirschen, Vanilleeis <sup>a,c,g</sup>	5,60 €

## Zum Kaffee

Blechkuchen nach Angebot, Sahne <sup>a,c,g</sup>	2,25 €
Warmer Apfelstrudel, Vanillesoße, Sahne <sup>a,c,g</sup>	3,35 €

## Eisspezialitäten

Eiskaffee, Sahne <sup>9, 10</sup>	2,95 €
Erdbeereisbecher mit Erdbeeren, Sahne <sup>a,c,g,h,f, 9</sup>	4,30 €
Blaubeereisbecher mit Blaubeeren, Sahne <sup>a,c,g,h,f</sup>	4,35 €
Wallnußeisbecher, Sahne <sup>a,c,g,h,f</sup>	4,35 €
Eis & Heiß (Vanilleeis, heiße Kirschen, Sahne) <sup>a,c,g,h,f</sup>	5,20 €
Schwedeneisbecher (Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne) <sup>a,c,g,h,f</sup>	4,95 €

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Getränkekarte

### Biere vom Faß

Jarosover, Böhmisches Pils <sup>a</sup>	0,3 l	2,20 €
Jarosover, Böhmisches Pils <sup>a</sup>	0,5 l	3,60 €
Radeberger Pils <sup>a</sup>	0,3 l	3,40 €
Radeberger Pils <sup>a</sup>	0,5 l	4,00 €
Berliner Kindl Jubiläumspils <sup>a</sup>	0,3 l	2,35 €
Berliner Kindl Jubiläumspils <sup>a</sup>	0,5 l	3,90 €
Märkischer Landmann Schwarzbier <sup>a</sup>	0,3 l	2,35 €
Märkischer Landmann Schwarzbier <sup>a</sup>	0,5 l	3,90 €
Alster, Radler, Diesel <sup>2,9,10, a</sup>	0,3 l	2,20 €
Alster, Radler, Diesel <sup>2,9,10, a</sup>	0,5 l	3,60 €

### Flaschenbiere

Schöfferhofer Grapefruit <sup>9, a</sup>	0,33l	2,80 €
Schöfferhofer Weizen (Hefe, Kristall, alkohlf.) <sup>a</sup>	0,5 l	3,60 €
Clausthaler, alkoholfrei <sup>a</sup>	0,33l	2,20 €
Berliner Kindl Weisse (rot oder grün) <sup>9, a</sup>	0,33l	2,60 €

### Alkoholfreie Getränke

Bionade p <sup>9, a</sup>	Fl. 0,33 l	2,20 €
Pepsi Cola <sup>9,10</sup>	0,2 l	1,70 €
Mirinda <sup>2,9</sup>	0,2 l	1,70 €
Seven Up <sup>2</sup>	0,2 l	1,70 €
Tafelwasser	0,2 l	1,50 €
Kinley Tonic <sup>2,11</sup>	0,2 l	1,70 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>2,11</sup>	0,2 l	1,70 €
Schweppes Ginger Ale <sup>8</sup>	0,2 l	1,70 €
Spezi <sup>2,9,10</sup>	0,2 l	1,70 €
Malzbier (alkoholfrei) <sup>9</sup>	0,33l	1,70 €
Orangensaft	0,2 l	1,90 €
Tomatensaft	0,2 l	1,90 €
Kirschnektar	0,2 l	1,90 €
Bananennektar	0,2 l	1,90 €

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

Pfirsichnektar	0,2 l	1,90 €
Apfelsaft	0,2 l	1,90 €
Saftschorle	0,2 l	1,80 €
Selters Original, still oder classic	Fl. 0,75 l	4,95 €

## Küchengetränke

Glas Tee <sup>10</sup> (nach Ihrer Wahl)		1,50 €
Tasse Kaffee, komplett <sup>10</sup>		1,50 €
große Tasse Kaffee, komplett <sup>10</sup>		2,00 €
Kännchen Kaffee, komplett <sup>10</sup>		3,00 €
Espresso <sup>10</sup>		1,95 €
Kakao, Sahne <sup>9</sup>		2,60 €
Glühwein <sup>n</sup>		2,70 €
Cappuccino/ Milchkaffee / Latte Macchiato <sup>10, g</sup>		2,75 €
Grog von 4 cl Rum <sup>9</sup>	0,2 l	2,80 €

## Spirituosen

Wilthener Goldkrone <sup>9</sup>	2 cl	1,80 €
Jacobi 1880	2 cl	1,90 €
Cognac Otard V.S.O.P	2 cl	3,30 €
Wodka Gorbatschow	2 cl	1,80 €
Nordhäuser Korn	2 cl	1,80 €
Beerentzen Appel	2 cl	1,80 €
Grand Marnier <sup>9</sup>	2 cl	1,95 €
Gin Hausmarke	2 cl	1,80 €
Pfefferminzlikör <sup>9</sup>	2 cl	1,80 €
Eckes Edelkirsch <sup>9</sup>	2 cl	1,80 €
Fläminger Jagd	2 cl	1,80 €
Eierlikör <sup>c</sup>	2 cl	1,80 €
Wurzelpeter	2 cl	1,80 €

Bitte beachten Sie die Allergenkennzeichnung!

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

Echt Stonsdorfer	2 cl	1,80 €
Boonekamp	2 cl	1,80 €
Malteser Jubiläums Aquavit	2 cl	1,90 €
Meyer's Jamaika Rum <sup>9</sup>	2 cl	1,90 €
Ramazotti	2 cl	1,90 €
Curacao blue <sup>9</sup>	2 cl	1,90 €
Campari <sup>9</sup>	2 cl	1,90 €
Batida de Coco	2 cl	1,90 €
Sierra Tequilla	2 cl	1,90 €
Sambuca	2 cl	1,90 €
Amaretto	2 cl	1,80 €
Fernet Branca	2 cl	1,90 €
Havana Club	2 cl	1,90 €
Williams Birnenbrand	2 cl	1,90 €
Obstler oder Zwetschkenbrand	2 cl	1,90 €
Mampe Halb & Halb	2 cl	1,80 €
Jägermeister	2 cl	1,80 €
Kleiner Feigling	Flasche 2 cl	1,80 €
Kümmerling	Flasche 2 cl	1,80 €
Underberg	Flasche 2 cl	1,95 €
Baileys <sup>9, 10, g</sup>	2 cl	1,95 €
Johnnie Walker (Scotch Whisky red label) <sup>9</sup>	2 cl	2,20 €
Ballantine's (Scotch Whisky) <sup>9</sup>	2 cl	2,60 €
Jack Daniel's (Bourbon Whiskey) <sup>9</sup>	2 cl	2,60 €
Jim Beam (Bourbon Whiskey) <sup>9</sup>	2 cl	2,50 €
Single Malt Highland Whisky <sup>9</sup> n. Angebot	2 cl	3,20 €
Tullamore Dew (Irish Whiskey) <sup>9</sup>	2 cl	2,70 €
Southern Comfort (Whiskey Liquer) <sup>9</sup>	2 cl	2,60 €

OB STURM ODER NEBEL, WIR GEHEN ZU EBEL!

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Mixgetränke

Hugo spritz (Prosecco, Holunder, Minze) <sup>n</sup>	4,20 €
Aperol spritz (Prosecco, 4 cl Aperol) <sup>9,11, n</sup>	4,25 €
Mouline Rouge (2cl Apricot, O-Saft, Rotwein) <sup>n</sup>	4,20 €
Grüne Wiese (2cl Curacao, O-Saft, Sekt) <sup>9, n</sup>	4,20 €
Campari Orange (4cl Campari, O-Saft) <sup>9, n</sup>	4,25 €
Gin Tonic (4cl Gin, Tonic) <sup>11</sup>	4,25 €
Red Bull Wodka (4cl Wodka, Red Bull) <sup>10, 9, Taurinhaltig</sup>	5,40 €
Coke Bacci (4cl Baccardi, Coke) <sup>9,10</sup>	4,50 €
Futschi (4cl Goldkrone, Coke) <sup>9,10</sup>	4,35 €
Coke Wodka (4cl Wodka, Coke) <sup>9,10</sup>	4,35 €
Coke Meyer's (4cl Meyer's, Coke) <sup>9,10</sup>	4,50 €
Coke Whisky (4cl Whisky, Coke) <sup>9,10</sup>	5,75 €
Wodka Lemon (4cl Wodka, Lemon) <sup>2,11</sup>	4,50 €
Batida Saft (4 cl Batida, Saft nach Wahl)	4,50 €
Pina Colada (4cl Bacardi, 2 cl Batida, Ananassaft)	5,25 €
Cuba Libre (4cl Havana, Coke) <sup>9,10</sup>	4,50 €
Caipirinha (5cl Pitu, Limette, Eis)	5,35 €

## Weinkarte

(kann Spuren von c + g enthalten)

### Wermutweine

Martini Bianco	5 cl	3,40 €
----------------	------	--------

### Sekt & Schaumweine & Champagner

Prosecco <sup>n</sup>	Dose 0,2 l	4,00 €
Asti Cinzano, Piccolo <sup>n</sup>	0,2 l	4,50 €
Asti Cinzano, süß <sup>n</sup>	0,75 l	16,50 €
Asti Cinzano, süß <sup>n</sup>	Glas 0,15 l	3,30 €
Hausmarke "Ebel", halbtrocken <sup>n</sup>	0,75 l	16,50 €
Hausmarke "Ebel", halbtrocken <sup>n</sup>	Glas 0,15 l	3,30 €
Luther & Wegner, trocken <sup>n</sup>	0,75 l	16,50 €
Luther & Wegner, trocken <sup>n</sup>	Glas 0,15 l	3,30 €
Moet & Chandon <sup>n</sup> (Brut Imperial)	0,75 l	70,00 €



# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Weißweine (kann Spuren von c, g enthalten)

Riesling, trocken <sup>n</sup>	0,75 l	13,10 €
Pfalz, Winzergenossenschaft Weinbiet	0,2 l	3,60 €
Müller-Thurgau, trocken <sup>n</sup>	1,0 l	16,50 €
Baden, Weingut Felix & Kilian Hunn	0,2 l	3,40 €
Riesling, halbtrocken <sup>n</sup>	1,0 l	16,50 €
Pfalz, Winzergenossenschaft Weinbiet	0,2 l	3,40 €
Scheurebe, Spätlese, lieblich <sup>n</sup>	0,75 l	13,10 €
Rheinhessen, Weingut Ernst Bretz	0,2 l	3,60 €

## Roséweine (kann Spuren von c, g enthalten)

Spätburgunder rosé, halbtrocken <sup>n</sup>	0,75 l	13,10 €
Rheinhessen, Weingut Ernst Bretz	0,2 l	3,60 €

## Rotweine (kann Spuren von c, g enthalten)

Merlot, trocken <sup>n</sup>	1,0 l	16,40 €
Frankreich, Vin de Pay d'Óc	0,25 l	4,20 €
Dornfelder, trocken <sup>n</sup>	0,75 l	14,70 €
Pfalz, Einzellage Weinbiet	0,25 l	4,95 €
Salento Rosso, halbtrocken <sup>n</sup>	0,75 l	13,20 €
Italien, Salentogebiet	0,25 l	4,50 €

<b>Weinschorle <sup>n</sup></b>	0,25 l	3,50 €
---------------------------------	--------	--------

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Zeichenerklärung:

- 1 konserviert mit Sorbinsäure
- 2 konserviert mit Benoesäure
- 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 Lupinenerzeugnisse
- m Weichtiere  
und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n Schwefeloxid 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:**

- **Glutenhaltiges 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 Flüssigei, 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)