

Willkommen im Eberhards am Wasser.



Wir freuen uns sehr, Sie heute hier bei uns zu bewirten.

Das hat eine lange Tradition, denn seit 1568 finden sich immer wieder Gastwirte und Metzger in unserer Familienchronik.

Heute wie damals ist die gute regionale Küche die Basis unserer Küche. Doch wir haben es hier und da mit Internationalem fein gemischt, um Ihnen alles zu bieten, was gut ist.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit hier bei uns.

— *Ihr Eberhard Bezner und Team*

SCHAUMWEINE

Rotari Cuveé 28 Brut Rosé (0,1l)	9
Kessler Jägergrün Riesling Brut (0,1l)	9
Langlois Crémant de Loire Brut Réserve (0,1l)	10
Prisecco Jörg Geiger (Alkoholfrei) (0,1l)	7

APERITIF

Espresso Martini	10,5
Aperol Spritz (0,2l)	8,5
Hugo (0,2l)	8,5
Lillet Wild Berry (0,2l)	8,5
Campari Soda / Orange (0,2l)	8
Martini Bianco / Rosso (5 cl)	6

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola (0,3l / 0,5l)	4 / 5,5
Coca-Cola Light / Zero (0,3l / 0,5l)	4 / 5,5
Fanta (0,3l / 0,5l)	4 / 5,5
Sprite (0,3l / 0,5l)	4 / 5,5
Spezi (0,3l / 0,5l)	4 / 5,5
Ensinger Gourmet (0,5l / 0,75l) Classic — Still — Medium	5 / 7
Säfte (0,3l) Apfel — Orange — Multivitamin — Johannisbeere — Rhabarber — Maracuja — Cranberry	4
Saftschorle (0,3l / 0,5l)	3,5 / 5,5

BIERE

Meckatzer Weiss Gold (0,3l / 0,5l)	4 / 5,5
Radler (0,3l / 0,5l)	3,5 / 4,5
Distelhäuser Pils (0,3l / 0,5l)	4 / 5,5
Kuchlbauer Weizen (0,3l / 0,5l)	4 / 5,5

ALKOHOLFREIES BIER

Distelhäuser Pils (0,3l)	4
Meckatzer Weizen (0,5l)	5,5

GLAS WEINE — 0,2L

WEISS

2022 Riesling S, trocken 9,5
Weingut Notz — Württemberg

2022 Grauburgunder S, trocken 9,5
Weingut Notz — Württemberg

2022 Chardonnay, trocken 9,0
Im GrünGarten — Württemberg

ROSÉ

2021 Lemberger Rose 9,5
Graf Neipperg — Württemberg

ROT

2021 Lemberger mit Trollinger, trocken 10,5
Weingut Herzog von Württemberg — Württemberg

2020, Marinus, trocken 12,5
IL Conte — Montepadone, Italien

2020 Merlot 10,5
Weingut Wöhrwag — Württemberg

2022 Orus Primitivo 10,5
Vinosia — Apullien, Italien

IHR MENÜ IM EBERHARDS

MENÜ I

I. Kaltgeräuchertes Lachsforellen Tatar 24
Ponzu — Mango — Frühlingszwiebel
Wildkräutersalat
Deidesheimer Riesling, Weingut Andres, Pfalz (0,1l) 6

II. Beef Tea 16
Consommé double — Wagyu A3 Tafelspitz
Rosa Chardonnay, GrünGarten, Württemberg (0,1l) 5

III. Argentinisches Grain Fed Rinderfilet 42
Portweinjus — Trüffelkruste — Keniabohnen
Kartoffel-Schmorzwiebel-Püree
Marinus, IL Conte, Montepadone, Italien (0,1l) 7

IV. Biskuit Schnitte 14
Schokolade — Pistazie — Frischkäse
Mandel — Blutorangensorbet
Tokaji Szamorodni, Oremus, Tokaj, Ungarn (0,1l) 7

3 Gänge: 74 (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)
4 Gänge: 86

MENÜ II

I. Gemüseterrine 20
Gelbe Beete — Urkarotte — Balsamico
Brotchip — Wildkräutersalat

II. Selleriecremesuppe 11
Pilz-Wan-Tan

III. Trüffelrisotto 27
Parmesan — Waldpilze — Schwarzer Trüffel

IV. Biskuit Schnitte 14
Schokolade Pistazie — Frischkäse
Mandel — Blutorangensorbet

3 Gänge: 55 (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)
4 Gänge: 65

MENÜ III

I. Bunter Blattsalat 8
Rohkostsalate

III. Zwiebelrostbraten vom deutschen Jungbullen 31
Kräftige Jus — Zwiebelschmelze — Röstzwiebeln
Spätzle — Maultasche

IV. Heiße Himbeeren mit Vanilleeis 8
Sahne

3 Gänge: 42

VORSPEISEN / SALATE

Vegane Falafel Süßkartoffel-Hummus — Granatapfel — Wildkräutersalat	18
Vegane Falafel (als Hauptgang) Süßkartoffel-Hummus — Granatapfel — Wildkräutersalat	24
Bunter Blattsalat Rohkostsalate	8

SUPPE

Rinderkraftbrühe Kräuterflädle — Maultäschle — Schnittlauch	10
--	----

SEAFOOD - FRISCHES AUS DEM WASSER

Makrelenfilet Safran-Orangen-Hollandaise — Wilder Brokkoli Terrinenkartoffeln	38
Lachsfilet Veloute — Babyspinat — Terrinenkartoffeln	29

VEGAN

Veganes Gulasch Soja — Sauerkraut — Salzkartoffeln	26
---	----

STEAKS AUS DEM 800°C OBERHITZEGRILL

Wagyu Roastbeef A5 80g oder 160g	57 / 84
Neuseeländische Lammkrone, 200g	40
Amerikanischer Ball Tip, 200g	32

EINE BEILAGE UND EINE SAUCE ZUR WAHL

Beilagen: Kartoffel-Schmorzwiebel-Püree — Pommes
Terrinenkartoffeln — Trüffelrisotto

Saucen: Holzfassgereifte Sojasauce — Portweinjus — Kräuterbutter

Alle Steaks werden mit Grillgemüse serviert.

KLASSIKER

Salat Eberhards Frische Früchte — Nüsse mit Ziegenkäse mit gebratenen Garnelen mit Tranchen vom Rind	22 28 29 30
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Preiselbeeren — Zitrone — Kartoffelsalat oder Pommes	32
Zwiebelrostbraten vom Jungbullen Jus — Zwiebelschmelze — Röstzwiebeln Spätzle — Maultasche	31
Gesottener Kalbstafelspitz Meerrettichsauce — Wurzelgemüse — Bouillonkartoffeln	27
Gebratene Kalbsleber Zwiebeljus — Apfel — Kartoffelpüree	27
Maultaschen Geschmälzt mit Zwiebeln und Kartoffelsalat oder geröstet mit Ei und Kartoffelsalat	21

NACHSPEISE

Dessertvariation Creme Brulee — Schokoladenmousse — Sorbet — Eis — Früchte	17
Gebackenes Vanilleeis Früchte — Zimt — Zucker	8
Dreierlei Sorbet Fruchtgarnitur	11
Käseteller Taleggio — Manchego — Comte — Wildblume Trauben — Nüsse — Feige	14