



HOTEL EURENER HOF  
LAURENTIUSSTUBE

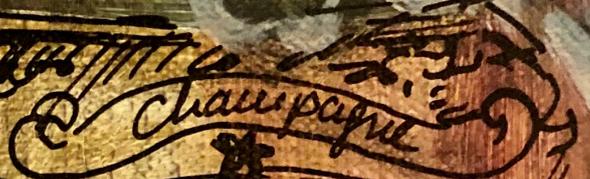


BRUT IMPERIAL



MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



BOLLINGER  
R.D. 1976

BOLL

Gran

19

## Aperitif

GINGER SOUR ALKOHOLFREI exotischer Ingwer als Starter	0,1l	8,50 €
RIESLINGSEKT BRUT „CUVEE KATHARINA“ Weingut Becker-Steinhauer	0,1l	8,90 €
TONIC ORANGE Orangengeist vom Vallendar Tonic und Orange	0,2l	8,80 €
APEROL SPRITZ Aperol, Sekt, Soda und Orange	0,4l	9,80 €
DAIQUIRI Die klassische und erfrischende Kombination aus Rum und Zitrusfrüchten	0,1 l	10,00 €
BOULEVARDIER Bulleit Bourbon verleiht diesem raffinierten, süß-sauren und bitterem Cocktail reichhaltige Wärme	0,1l	10,00 €

Dr. Loosen  
WÜRZGARTEN  
VERMOUTH

Weißer Vermouth aus feinstem,  
zart-restsüßem Mosel-Kabinett  
und elf erlesenen Pflanzen.

5cl - 7,90€

## Schoppenweine

### Weiß

EURO

2022	ELBLING CLASSIC	OBERMOSEL	
	Qualitätswein trocken Weingut Biewers	0,2 l	8,50
2022	GRAUBURGUNDER	MOSEL	
	Qualitätswein trocken Weingut Biewers	0,2 l	8,50
2018	PINOT BLANC	MOSEL	
	Qualitätswein trocken Haus Klosterberg Markus Molitor	0,2 l	9,00
2021	TRITTENHEIMER ALTÄRCHEN	MOSEL	
	Riesling Qualitätswein Trocken Weingut F. J. Eifel	0,2 l	9,00
2022	KASLER NIES'CHEN	RUWER	
	Halbtrocken Fass Nr. 10 Weingut Erben v. Beulewitz	0,2 l	9,50
2021	Piesporter Goldtröpfchen	MOSEL	
	Riesling Spätlese *** Fruchtig Weingut Blees-Ferber	0,2 l	9,00

## Schoppenweine

### Rosè

EURO

2022	ORCHIDEENFELS	OBERMOSEL	
	Blauer Spätburgunder Trocken Weingut Hubertus M. Apel	0,2l	9,00

### Rot

EURO

2021	LA GRAVIÈRE CÔTES DU VENTOUX	SÜDFRANKREICH	
	Négociants à Nuits St. Geroges Côtes D'or Domaine G. Dufouleur	0,2l	9,00
2017	MERLOT, BARRIQUE	MOSEL	
	Weingut Günther Steinmetz	0,2l	9,90
2018	PINOT NOIR HAUS KLOSTERBERG	MOSEL	
	Weingut Markus Molitor	0,2l	9,50
2009	CHÂTEAU MARJOSSE	BORDEAUX	
	Côtes de Castillon Pierre Lurton	0,2l	9,50
2015	BRUNELLO DI MONTALCINO	TOSCANA	
	Tenute Silvio Nardi	0,375l	38,00

*Brotzeit mit Bauernbrot*  
von der Bäckerei Flesch aus Dudeldorf

€

SCHINKENBROT VOM EIFELER SCHINKEN  
hauchdünn geschnitten, Essiggurken  
Zwiebeln und gebuttertes Bauernbrot

14,50

STRAMMER MAX  
gebuttertes Bauernbrot mit rohem oder gekochten Schinken  
2 Spiegeleier, Chilischote, Tomatenecke und Essiggurken

15,50

TOMATE MOZZARELLA  
eine Scheibe Bauernbrot mit Tomaten  
Mozzarella di Buffalo, Basilikum, Zwiebeln, Chili und Olivenöl

16,50

## Vorspeisen

€

### MARKTFRAUENSALAT

verschiedene Blattsalate der Saison  
Balsamicodressing mit Distelöl  
geröstete Kürbis- und Pinienkerne

9,90

### SCHNECKEN „STRAßBURGER ART“

sechs Weinbergschnecken in Kräuterbutter gebacken  
mit Flit serviert

15,50

### CARPACCIO VOM RINDERFILET

Parmesan und Basilikum auf Olivenöl

16,80

### VITELLO TONNATO

pochierte Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce  
Kapern, geraspelter Parmesan

16,80

### KRABBENCOCKTAIL „KÄPT‘N COOK“

Grönlandgarnelen in rassisger Cocktailsauce

17,50

## Vorspeisen

€

RICOTTA-RAVIOLI MIT SPINAT  
in brauner Butter mit Salbei  
getrocknete Tomaten und Parmesan

18,00

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE  
Blattsalat in Balsamico-Apfel-Honigdressing  
gesalzene und karamellierte Haselnüsse

18,50

GEBACKENE CALAMARI  
auf Cavaillon-Melone  
Chilimayonnaise

20,00

TATAR VOM RÄUCHERLACHS  
Kartoffelpuffer, Creme fraiche

21,00

KARTOFFELGNOCCHI - VEGGIE -  
gefüllt mit Ziegenfrischkäse auf Blattspinat  
getrocknete Tomaten, Pinienkerne und geriebener Parmesan

21,00

## *Zum Weglöffeln*

€

EURENER LAUCHCREMESUPPE  
nach der Rezeptur von Uroma Katharina

9,50

TOMATENSUPPE  
Sahnehaube und Basilikum

9,90

RINDERKRAFTBRÜHE  
Markklößchen

10,00

UNGARISCHE GULASCHSUPPE  
kerniges Rindfleisch und frische Paprika

11,50

HUMMERSUPPE  
aufgeschlagene Sahne, Cognac und Hummerravioli

15,00

*Da haben wir den Salat!*



SALAT EURENER HOF

Blattsalate in Balsamicoessig & Olivenöl  
mit paniierter Poulardenbrust, kross gebraten

19,90 €

SALAT "NIZZA"

rosa gebratener Thunfisch  
Kopfsalat in Essig-Öl Dressing,  
Tomaten, Bohnen, Zwiebeln  
Oliventapenade, gekochte Eier, Sardellen  
Baguette

27,50 €

SALAT HIT

Bunte Pflücksalate in Curry-Mango-Vinaigrette  
Garnelen und Poulardenbruststreifen in knuspriger Panade  
Melone, Papaya, Chili-Zitronen-Mayonnaise  
Granatapfelsirup

Als Vorspeise 18,50 €

Als Hauptgang 26,00 €

INDISCHER FEUERTOPF

- *Wie Sie ihn am liebsten mögen* -

allerlei Gemüse mit Kichererbsen, Shiitake-Pilzen  
Sojasprossen, Kokos und Cashewkernen  
cremige Currysauce mit Chili  
schwarzer Reis

- mit geräuchertem Tofu und frischer Ananas

25,00 € 

- mit gebratenen Roastbeefstreifen

36,00 €

- mit gebratenen Riesengarnelen

37,00 €

## Laurentius Klassiker

€

### SPAGHETTI BOLOGNESE

mit Parmesan, Blattsalat in Joghurtdressing

17,50

### BIG CHEESE BURGER

American Beef, rote Zwiebeln, Essiggurke, süße Chilisauce  
Senf & Mayo, gegrillter Speck, Chilischote, Cowboy Potatoes  
Kopfsalat in Joghurtdressing

19,90

### 1/2 HÄHNCHEN

mit Pommes frites und grünem Salat  
Backzeit im Ofen 35 Minuten

20,00



## Fisch

€

PANIERTER KABELJAU 33,50  
in Butter braun gebraten, mit viel Remouladensauce  
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

LIGURISCHER FISCHINTOPF 33,50  
Seeteufel, Wolfsbarsch, Calamari, Oktopus und Garnelen  
in tomatisiertem Fenchelsud mit Gemüse, Sauce Aioli und Knoblauchbrot

DORADE ROSE 34,80  
- AUF DER HAUT GEBRATEN -  
mit Tagliatelle in Orangen-Rosmarinsauce, wilder Brokkoli

PORTUGIESISCHER SCAMPITOPF 35,90  
in der Schale gebraten, Olivenöl mit Lauch, Chili, Zwiebeln  
Zitrone, Knoblauchbrot und Chilimayonnaise, Beilagensalat

BRETONISCHE RIESENCREVETTEN  
sautiert in Butter und Tomaten  
Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter  
Reis oder Flit

Vorspeise 19,80  
Hauptgang 35,80

STEAK VOM THUNFISCH 36,70  
mit Gewürz Couscous und scharfem Mango-Curry Dip  
gebratener Spargel mit Sesam

SEEZUNGE „MÜLLERIN“ CA 400 GRAMM Tagespreis  
in Butter goldbraun gebraten an Blattspinat  
Petersilienkartoffeln

## *Klassiker*

€

TATAR VOM EIFELRIND Zwiebeln und Schnittlauch Kopfsalat in Joghurtdressing geröstetes Bauernbrot, Pommes Frites	24,80
KALBSFRIKADELLE gemischte Pilze in Schnittlauchrahm allerlei Bohnengemüse, Kartoffelpüree	26,00
RINDERROULADE auf würziger Cognac-Pfefferrahmsauce Rahmkohlrabi, hausgemachte Kartoffeltarte	27,50
WIENER SCHNITZEL Buttererbsen und Bratkartoffeln	27,50
IBERISCHES SCHWEINEKOTELETT in der Knusperpanade mit Mandeln gebacken Saubohnen in Thymianrahm mit Speck, Bratkartoffeln	36,90

*Gerne können Sie anstelle der Saubohnen das Kotelett auch an Kopfsalat in Joghurtdressing bekommen.*

## *Klassiker*

€

ZÜRICHES RAHMGESCHNETZELTES vom Kalb in Weißweinsauce mit frischen Champignons hausgemachtes Rösti, Beilagensalat	30,00
„PICCATA MILANESE“ zwei Kalbssteaks in Käse-Ei-Hülle auf Spaghetti rustikale Tomatensauce mit Speck, Zwiebeln und Oregano Beilagensalat	31,00
„BIRMA“ - FÜR KNOBLAUCHFREUNDE - gebratene Rinderfiletstreifen mit viel Knoblauch in Pfefferrahmsauce auf weißen Bandnudeln Blattsalat und Knoblauchbrot	31,00
PERLHUHNBRUST MIT CREVETTES ROSÉ bunter Gemüseintopf mit Morcheln in Rahm Kartoffelpüree	32,50

## Klassiker

€

STROGANOFF 33,00  
Rinderfiletspitzen, Champignons, Senf und Gewürzgurken in Sauerrahm  
Kroketten, Beilagensalat

CORDON BLEU VOM KALB 33,50  
mit herzhaftem Schinken und schmelzendem Käse gefüllt  
viel zerlassene Butter, Erbsen-Möhren-Gemüse, Pommes frites

PFEFFERSTEAK „NACH ART DES HAUSES 1975“ 36,90  
*-Intern auch „ADH“ genannt -*  
zwei Medaillons vom Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce  
eine gebratene Ananasscheibe  
Pommes frites, Beilagensalat

PFEFFERSTEAK „VAN DYCK“ 36,90  
zwei Medaillons vom Rinderfilet mit Pfefferhollandaise überbacken  
Rahmchampignons, Pommes frites, Beilagensalat



## *Aus der Pfanne*

€

### RUMPSTEAK VOM JUNG RIND

33,50

- aufgewachsen in der Eifel -  
gemischte Pilze in Rahmsauce  
Bratkartoffeln, Beilagensalat

### MEXIKANISCHES PFEFFERSTEAK

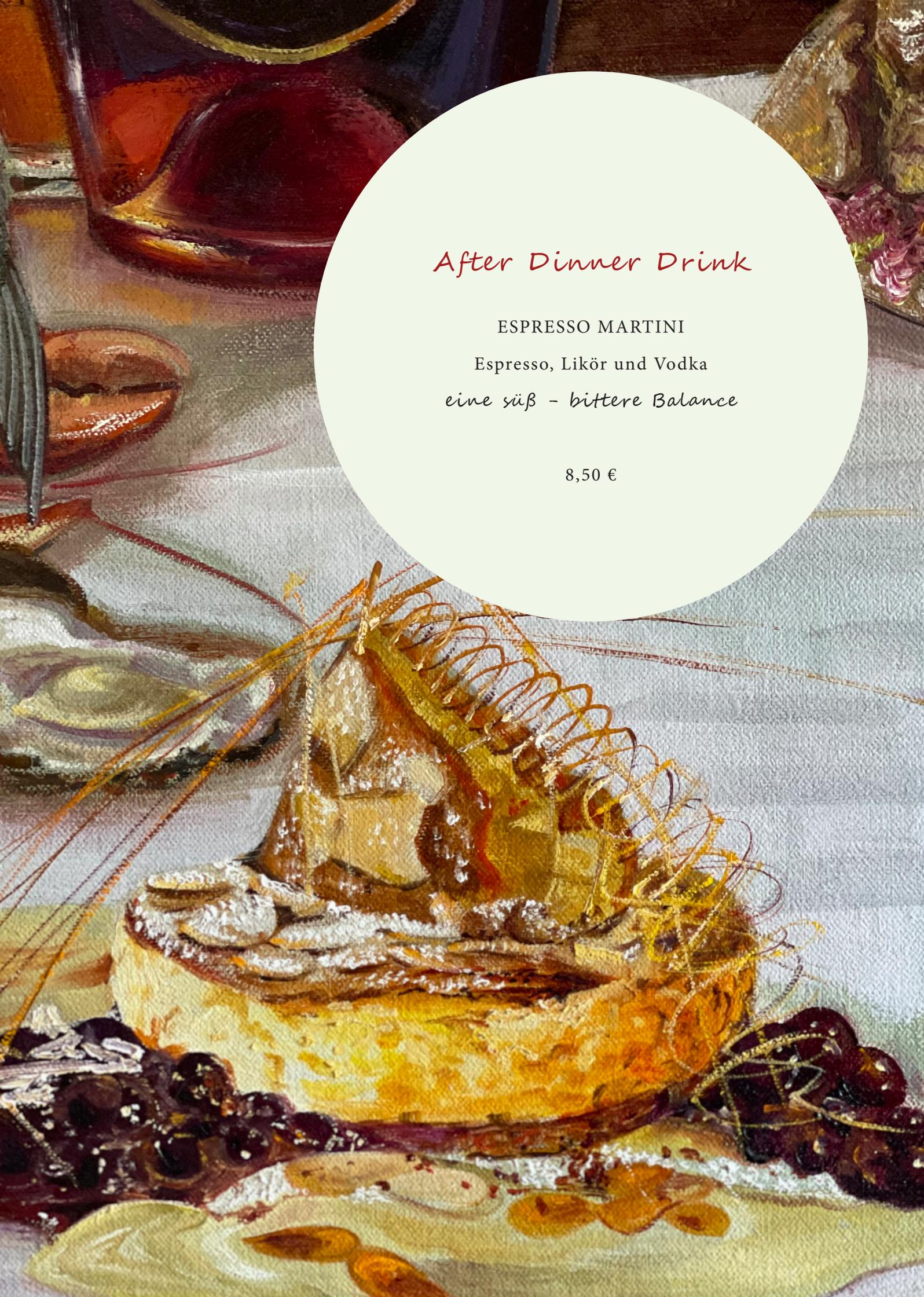
34,50

- Vom Black Angus Rind -  
viele rote Bohnen, Mais, Paprika, rauchiger Speck  
Bratkartoffeln, Avocado mit Salsa

### RINDERFILETSTEAK 220G

44,00

Gewürzbohnen mit gebratenen Pilzen  
Paprika und geschmorte Tomaten, Bratkartoffeln  
Sauce Bernaise



*After Dinner Drink*

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Likör und Vodka

*eine süß - bittere Balance*

8,50 €

## *Rundum glücklich*

€

### NUSSKNACKER

Walnuss- und Schokoladeneis  
geröstete Nüsse und Mandeln  
cremige Karamellsauce

10,00

### CREME BRULEE

karamellisierte Vanillecrème

10,00

### COUPE DÄNEMARK

drei Bällchen Vanilleeis  
lauwarme Sauce von der Valrhonasschokolade

10,50

### HIMBEER PANNA COTTA

allerlei Beeren und Vanilleeis

12,00

## *Rundum glücklich*

€

SORBETTELLER selbstgemachtes Erdbeer- Ingwer, Maracuja- und Himbeersorbet auf ihren Früchten serviert	12,00
GRIEßKNÖDEL MIT NOUGATFÜLLUNG Aprikosenkompott Pistazieneiscreme	12,50
SCHOKOLADENVARIATION lauwarmes Schokoladentörtchen Mousse au chocolat, Parfait Vanillesauce mit Amarena Kirschen	13,50
KÄSE VOM BAD TÖLZER KASLADEN VON FAMILIE HOFFMANN Comté, Bleu d'Auvergne, Tome L'estaing, Sbrinz	17,00



*Mineralwasser*                      *Liter €*

Gerolsteiner                      0,75 7,95  
   0,50 5,50

Sprudel  
Medium  
Naturell

*Limonaden*                      *Liter €*

**fritz-kola®**      **fritz-limo®**

Fritz Kola                      0,33 4,80  
Fritz Kola ohne Zucker      0,33 4,80  
Fritz Orange                      0,33 4,80  
Fritz Zitrone                      0,33 4,80

Tonic Water<sup>3</sup> Schweppes      0,20 4,00  
Bitter Lemon<sup>3</sup> Schweppes      0,20 4,00  
Ginger Ale, Schweppes      0,20 4,00

*Säfte*                      *Liter €*

Apfelsaft                      0,20 3,80  
Saftschorle                      0,20 3,80  
Saftschorle                      0,40 6,50  
Orangensaft                      0,20 4,80  
Traubensaft                      0,25 4,80  
Johannisbeer-Nektar      0,25 4,80  
Tomatensaft                      0,25 4,80

*Bier vom Fass*                      *Liter €*

Veltins Pokal                      0,25 3,50  
Veltins Pokal/Steinkrug      0,40 5,50

*Im Seidel Glas serviert*

Grevensteiner Landbier      0,40 5,50  
Hell

Grevensteiner Landbier      0,40 5,50  
Dunkel

*Bier aus der Flasche*

Veltins  
alkoholfrei                      0,33 3,80

Erdinger Weißbier  
alkoholfrei                      0,30 4,20

Gutmann Hefeweizen      0,50 6,00

*Liköre*                      *cl €*

Amaretto                      4 6,00  
Bailey's Irish Cream      4 6,00  
Cointreau                      4 7,50  
Grand Marnier rouge      4 7,50

*Magenbitter*                      *cl €*

Fernet Branca                      2 5,00  
Fernet Branca Menta      2 5,00  
Underberg                      2 4,00  
Ramazotti                      4 6,00  
Jägermeister                      4 5,50  
Averna                      4 6,00

*Warme Getränke*      *Tasse €*

Kaffee	3,20
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	5,00
Latte Macchiato	5,00
Irish Coffee	12,00
Tee	4,80

*Sehr geehrte Eurener Hof Gäste,*

wir verwenden ausschließlich frische  
Produkte in unserer Küche.

In den Gerichten, die mit\* gekennzeichnet  
sind, können Farbstoffe oder  
Konservierungsstoffe enthalten sein!  
Alle Preise verstehen sich in Euro  
inklusive Mehrwertsteuer.

Sollten Sie allergisch auf Lebensmittel  
reagieren, teilen Sie dies bitte vor der  
Bestellung dem Servicemitarbeiter mit.

1 koffeinhaltig

2 mit Farbstoff

3 chininhaltig

Alle Preise in dieser Karte gelten in Euro.