



LAURENTIUSSTUBE

Hotel Eurener Hof / April 2020

Aperitif

RIESLING SEKT BRUT ~ CUVÉE KATHARINA
Weingut Becker-Steinhauer

0,1 l | 7,50 €

APEROL SPRITZ
Aperol, Sekt
Soda und Orange

0,4 l | 8,50 €

RIESLING SEKT BRUT MIT CHAMBORD
und einem Fruchtspieß
Likör aus schwarzen Himbeeren
und Brombeeren

0,1 l | 8,50 €

HUGO
Sekt, Holunderblütenlikör
Soda und frische Minze

0,4 l | 8,50 €

VALDESPINO SHERRY ~ JEREZ
Fino Inocente, Sherry medium dry Contrabandista
Sherry cream Isabella

5cl | 5,80€

CAMPARI SODA ODER ORANGE
der erfrischend bittere Aperitif

0,4 l | 6,50 €

als alkoholfreie Variante
0,4 l | 5,00 €

BELSAZAR
der „vermouthlich“
beste Aperitif der Welt
Vermouth aus Berlin
White, Rosé, Red und Dry

5 cl | 6,80 €

PRIVATKELLEREI VAN NAHMEN
die alkoholfreie Prickel – Erfrischung

Piccolo | 7,50 €



Lillet Wild Berry

Lillet blanc mit Tonic, frischen Beeren
und Eiswürfeln - im Burgunderglas serviert -

8,50 Euro

Spritzig und lecker!!!

Fast wie Daheim

BROTZEIT AB 16.00 Uhr

UNGARISCHE GULASCHSUPPE

Kerniges Rindfleisch
und frische Paprika

8,80 €

EIFELER KARTOFFELSUPPE

mit Wienerwürstchen
Bauernbrot

8,90€

TOAST HAWAII

mit gekochtem Schinken
Ananas und Käse überbacken

8,90 €

SCHINKENBROT VOM EIFELER SCHINKEN

hauchdünn geschnitten
mit Essiggurken

Zwiebeln und gebuttertem Bauernbrot

10,80 €

STRAMMER MAX

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

11,50 €

FEINER KÄSE AUS DEM KASLADEN BAD TÖLZ

Comté, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Tome L'estaing

Feigensenf und Früchtebrot

11,50 €

Zum Weglöffeln €

Vorspeisen €

EURENER LAUCHCRÈMESUPPE 7,80
nach der Rezeptur von Uroma Katharina

EIFELER KARTOFFELSUPPE 7,80
viel frisches Gemüse und Rauchspeck*

TOMATENSUPPE 7,80
mit Sahnehaube und Basilikum

RINDERKRAFTBRÜHE 8,80
mit Markklößchen

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 8,80
mit Cognac, Brotcroûtons und Käse
überbacken

UNGARISCHE GULASCHSUPPE 8,80
kerniges Rindfleisch und frische Paprika

HUMMERSUPPE „KARDINAL“ 9,90
aufgeschlagene Sahne, Cognac & Hummer

EURENER MARKTFRAUENSALAT 8,80
verschiedene Blattsalate der Saison in
Balsamicodressing mit Distelöl, geröstete
Kürbis- und Pinienkerne

KRABBENCOCKTAIL „KÄPT’N COOK“ 12,50
Grönlandgarnelen in rassisger Cocktailsauce

SCHNECKEN „STRASSBURGER ART“ 12,60
sechs Weinbergschnecken in Kräuterbutter
gebacken, mit Flitt serviert

CARPACCIO VOM RINDERFILET 13,50
mit Parmesan, Basilikum auf Olivenöl

TATAR VOM RÄUCHERLACHS 16,00
auf einem gebackenen Reibekuchen
Crème fraîche

Fünf Köpfe bringen einen guten Salat zustande: Ein Geizhals, der den Essig träufelt, ein Verschwender, der das Öl gibt, ein Weiser, der die Kräuter sammelt, ein Narr, der sie durcheinander rüttelt, ein Künstler, der den Salat serviert. Jean Anthelme Brillat-Savarin. Fünf Köpfe bringen einen guten Salat zustande: Ein Geizhals, der den Essig träufelt, ein Verschwender, der das Öl gibt, ein Weiser, der die Kräuter sammelt, ein Narr, der sie durcheinander rüttelt, ein Künstler, der den Salat serviert. Jean Anthelme Brillat-Savarin. Fünf Köpfe bringen einen guten Salat zustande: Ein Geizhals, der den Essig träufelt, ein Verschwender, der das Öl gibt, ein Weiser, der die Kräuter sammelt, ein Narr, der sie durcheinander rüttelt, ein Künstler, der den Salat serviert. Jean Anthelme Brillat-Savarin. Fünf Köpfe bringen einen guten Salat zustande: Ein Geizhals, der den Essig träufelt, ein Verschwender, der das Öl gibt, ein Weiser, der die Kräuter sammelt, ein Narr, der sie durcheinander rüttelt, ein Künstler, der den Salat serviert. Jean Anthelme Brillat-Savarin. Fünf Köpfe bringen einen guten Salat zustande: Ein Geizhals, der den Essig träufelt, ein Verschwender, der das Öl gibt, ein Weiser, der die Kräuter sammelt, ein Narr, der sie durcheinander rüttelt, ein Künstler, der den Salat serviert. Jean Anthelme Brillat-Savarin. Fünf Köpfe bringen einen guten Salat zustande: Ein Geizhals, der den Essig träufelt, ein Verschwender, der das Öl gibt, ein Weiser, der die Kräuter sammelt, ein Narr, der sie durcheinander rüttelt, ein Künstler, der den Salat serviert. Jean Anthelme Brillat-Savarin. Fünf Köpfe bringen einen guten Salat zustande: Ein Geizhals, der den Essig träufelt, ein Verschwender, der das Öl gibt, ein Weiser, der die Kräuter sammelt, ein Narr, der sie durcheinander rüttelt, ein Künstler, der den Salat serviert. Jean Anthelme Brillat-Savarin.

SALAT EURENER HOF

Blattsalate in Balsamicoessig & Olivenöl
mit paniierter Poulardenbrust - kross gebraten

14,80 €

SALAT HIT

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

Als Vorspeise 16,50 €

Als Hauptgang 23,00 €

FISCH & CO

€

PANIERTES KABELJAUFILET 24,00
in Butter braun gebraten
mit viel Remouladensauce
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

LACHSSTEAK 24,50
auf Tagliatelle in Orangen-Rosmarinsauce
wilder Brokkoli

ZANDER AUF DER HAUT GEBRATEN 26,00
Safransauce, Kaiserschoten mit Mango
und Chili, Basmatireis

SEEZUNGE MÜLLERIN Tagespreis
mit Pommes frites und Kopfsalat
in Joghurtdressing

LIEBER PORTUGIESISCH
ODER BRETONISCH ?

BRETONISCHE RIESENCREVETTEN
sautiert in Butter und Tomatenwürfeln
Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und Reis

oder

PORTUGIESISCHE RIESENCREVETTEN
in der Schale gebraten, Olivenöl, Peperoni
und Zwiebellauch, Knoblauchbrot
ein bunter Salatteller

3 Stück 16,00 €

6 Stück 29,95 €

PASTA PASTA

TORTELLINI IN SALBEIRAHM
Schinkenstreifen*, Erbsen, Parmesan
Blattsalat in Essig-Öl-Vinaigrette
12,00 €

SPAGHETTI BOLOGNESE
mit Parmesan
Blattsalat in Rahmdressing
13,90 €

BACKHÄHNCHEN
- so schmeckt es richtig-

1/2 HÄHNCHEN

mit Pommes frites
und grünem Salat

Backzeit im Ofen 35 Minuten !!

14,80 Euro

GOURMET FAST FOOD
- Hausgemacht -

BIG CHEESE BURGER

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

14,95 Euro

DARF ES AUCH OHNE FLEISCH SEIN?

vegan 

RAMEN

mit japanischen Udon Nudeln
mit einer Brühe von Algen, Pilzen und Wurzelgemüse
Tofu, Frühlingszwiebeln, Sprossen
wilder Brokkoli und Pak Choi

20,00 €

BEYOND CHEESE BURGER

120 g Beyond Beef scharf angebraten
mit Chesterkäse, roten Zwiebeln
Essiggurken, süßer Chilisauce
Senf, Mayonnaise, Süßkartoffelpommes
Sourcream und Salat in Joghurtdressing

16,50 €

FEUERTOPF VEGGIE

Allerlei Gemüse mit Kichererbsen
Shiitake-Pilzen, Sojasprossen in sämiger
Currysauce mit Chili, frische Ananas
schwarzer Reis

20,00 €

Unsere Klassiker €

<p>SIMMENTALER SCHWEINESTEAK mit Champignons, Schinken und Bergkäse überbacken, Kroketten Kopfsalat in Joghurtdressing</p>	<p>16,50</p>	<p>GESCHMORTE RINDERROULADE* auf würziger Cognac Pfefferrahmsauce mit Rahmkohlrabi und hausgemachter Kartoffeltarte</p>	<p>19,80</p>
<p>ZÜRCHER RAHMGESCHNETZELTES vom Kalb in Weißweinsauce mit frischen Champignons und ein halbes hausgemachtes Rösti, kleiner Beilagensalat</p>	<p>22,00</p>	<p>„BIRMA“ FÜR KNOBLAUCHFREUNDE gebratene Rinderfiletstreifen mit viel Knoblauchin Pfefferrahmsauce auf weißen Bandnudeln, Blattsalat und Knoblauchbrot</p>	<p>26,00</p>
<p>„SCHWÄBISCHER SPÄTZLETOPF“ Kalbsgeschnetzeltes mit Schinkenstreifen* in leichter Käserahmsauce, selbstgemachte Spätzle, kleiner Beilagensalat</p>	<p>22,00</p>	<p>PFEFFERSTEAKS NACH ART DES HAUSES - intern auch „ADH“ genannt- 2 Medaillons vom Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce, eine gebratene Ananasscheibe, Pommes frites kleiner Beilagensalat</p>	<p>28,50</p>
<p>WIENER SCHNITZEL mit Buttererbsen und Bratkartoffeln</p>	<p>23,50</p>	<p>STROGANOFF Rinderfiletspitzen mit Champignons Gewürzgurken in Sauerrahm, Kroketten kleiner Beilagensalat</p>	<p>28,00</p>
<p>PICCATA MILANESE zwei Kalbssteaks in Käse-Ei-Hülle auf Spaghetti, rustikale Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln, Oregano, kleiner Beilagensalat</p>	<p>25,50</p>	<p>PFEFFERSTEAKS VAN DYCK Zwei Medaillons vom Rinderfilet mit Pfefferhollandaise überbacken Rahmchampignons, Pommes frites kleiner Beilagensalat</p>	<p>29,50</p>
<p>CORDON BLEU VOM KALB mit herzhaftem Schinken* und schmelzendem Käse gefüllt viel zerlassene Butter Erbsen-Möhren-Gemüse Pommes frites</p>	<p>29,00</p>	<p>KRONE DES HAUSES Medaillons vom Schwein, Kalb und Rind mit Champignons in Rahm, Blumenkohl Erbsen, Möhren und Pommes frites</p>	<p>26,50</p>

Vom Buchenholzgrill €



SCHWEINENACKENSTEAK 16,80
ca. 300g durchwachsen, in Kräutern
mariniert, Pommes frites, kleiner
Beilagensalat

LAMMBRATWURST 15,50
mit pikant tomatisiertem Sauerkraut
Kartoffelpüree

BRAUMEISTERSTEAK 20,00
-ca 300 g schwer -
Hüftsteak vom Eifeler Rind
Röstzwiebeln mit Spiegelei
Bratkartoffeln

ABGEHANGENES RUMPSTEAK 24,50
Kräuterbutter, Pommes frites
kleiner Beilagensalat

DER ORIENTEXPRESS 26,00
Würfel vom Kalbsrücken und der
Poulardenbrust mit frischer Ananas
am Spieß, Curryrahmsauce, Reis und
kleiner Beilagensalat

MEXIKANISCHES PFEFFERSTEAK 28,50
Rumpsteak, viele rote Bohnen, Mais,
Paprika und rauchiger Speck*
Bratkartoffeln, Avocado mit Salsa

RINDERFILETSTEAK 32,00
Gewürzbohnen mit gebratenen Pilzen
Paprika und geschmorten Tomaten
Bratkartoffeln

BUFFALO BILL 42,00
Rinderkotelett - 500 g - mit vielen
grünen Bohnen, Rauchspeck*
Bauernbrot

FEINER KÄSE AUS DEM KASLADEN BAD TÖLZ

COMTÈ

-mild bis fruchtig-
Französischer gepresster Teig aus Kuhmilch
Reifezeit 9 Monate

BLEU D'AUVERGNE

-leicht salzig, cremig, kräftiger Pilzgeschmack-
Käse mit Innenschimmel und Kuhmilch.
Reifezeit 3 Monate

TALEGGIO

-würzig bis fruchtig-
Aus dem italienischen Taleggio-Tal
westlich der Provinz Bergamo.

TOME L'ESTAING

-mild und aromatisch, Schafsmilch-
Die Futterpflanzen der Schafe der
Kalkhochebenen Südfrankreichs
prägen den Käse.
Er wird aus Schafsröhmilchkäse
hergestellt und ist Bio-zertifiziert.

serviert mit Feigensenf und Früchtebrot

11,50 €

DESSERT

€

SCHWARZWÄLDER KIRSCH

zwei Bällchen Vanilleeis mit
Schattenmorellen und Sahne

7,20

NUSSKNACKER

Walnuss- und Schokoeis mit
gerösteten Nüssen und Mandeln
in cremiger Karamellsauce

7,90

HIMBEER PANNA COTTA

mit allerlei Beeren und Vanilleeis

8,50

CÔUPE DENMARK

drei Bällchen Vanilleeis in
lauwarmer Sauce von der Valrhona
Schokolade

8,80

CRÈME BRÛLÉE

karamellierte Vanillecrème

8,00

SORBETTELLER „SUSMITA“

selbstgemachtes Erdbeer-Ingwer-
Maracuja- und Himbeersorbet auf
ihren Früchten serviert

8,80

GRIESSKNÖDEL

mit Kompott von sonnengereiften Aprikosen
Vanilleeis

8,50

VARIATION VON DER SCHOKOLADE

lauwarmes Schokoladentörtchen
Mousse au Chocolat und Parfait auf
Vanillesauce mit Amarenakirschen

9,80

DEUTSCHES MINERALWASSER

	Liter	€
Gerolsteiner Sprudel	0,25	2,75
Gerolsteiner Naturell	0,25	2,75
Gerolsteiner Sprudel	0,50	4,60
Gerolsteiner Naturell	0,50	4,60
Gerolsteiner Medium	0,50	4,60

ITALIENISCHES MINERALWASSER

San Pellegrino	0,75	6,90
Acqua Panna	0,75	6,90

LIMONADEN

Coca Cola ^{1 2}	0,20	2,80
Cola Zero ^{1 2}	0,20	2,80
Coca Cola Light ^{1 2}	0,20	2,80
Gerolsteiner Orangenlimonade	0,25	2,80
Tonic Water ³ Schweppes	0,20	3,00
Bitter Lemon ³ Schweppes	0,20	3,00
Ginger Ale, Schweppes	0,20	3,00

SÄFTE

Apfelsaft	0,20	3,00
Apfelschorle	0,20	3,00
Apfelschorle	0,40	5,50
Orangensaft	0,25	4,00
Traubensaft	0,25	4,00
Johannisbeer-Nektar	0,25	4,00
Tomatensaft	0,25	4,00

BIER VOM FASS

	Liter	€
Veltins Pokal	0,25	2,90
Veltins Steinkrug	0,40	4,20
Hacker-Pschorr Weißbier	0,30	3,50
Hacker-Pschorr Weißbier	0,50	5,50
Grevensteiner Landbier	0,50	5,50

BIER AUS DER FLASCHE

Veltins alkoholfrei	0,33	2,90
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,30	3,50
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50	5,50
Gutmann Hefeweizen	0,50	5,50

LIKÖRE

	CL	
Amaretto	4	5,00
Bailey's Irish Cream	4	5,00
Cointreau	4	7,00
Grand Marnier rouge	4	7,00

MAGENBITTER

Fernet Branca	2	4,00
Fernet Branca Mentha	2	4,00
Underberg	2	4,00
Ramazotti	4	4,50
Jägermeister	4	4,50
Averna	4	4,50

WARME GETRÄNKE Tasse €

Kaffee	2,20
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,60
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	3,80
Irish Coffee	9,50
Warme Schokolade mit Sahne	4,50
Tee	3,00

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.