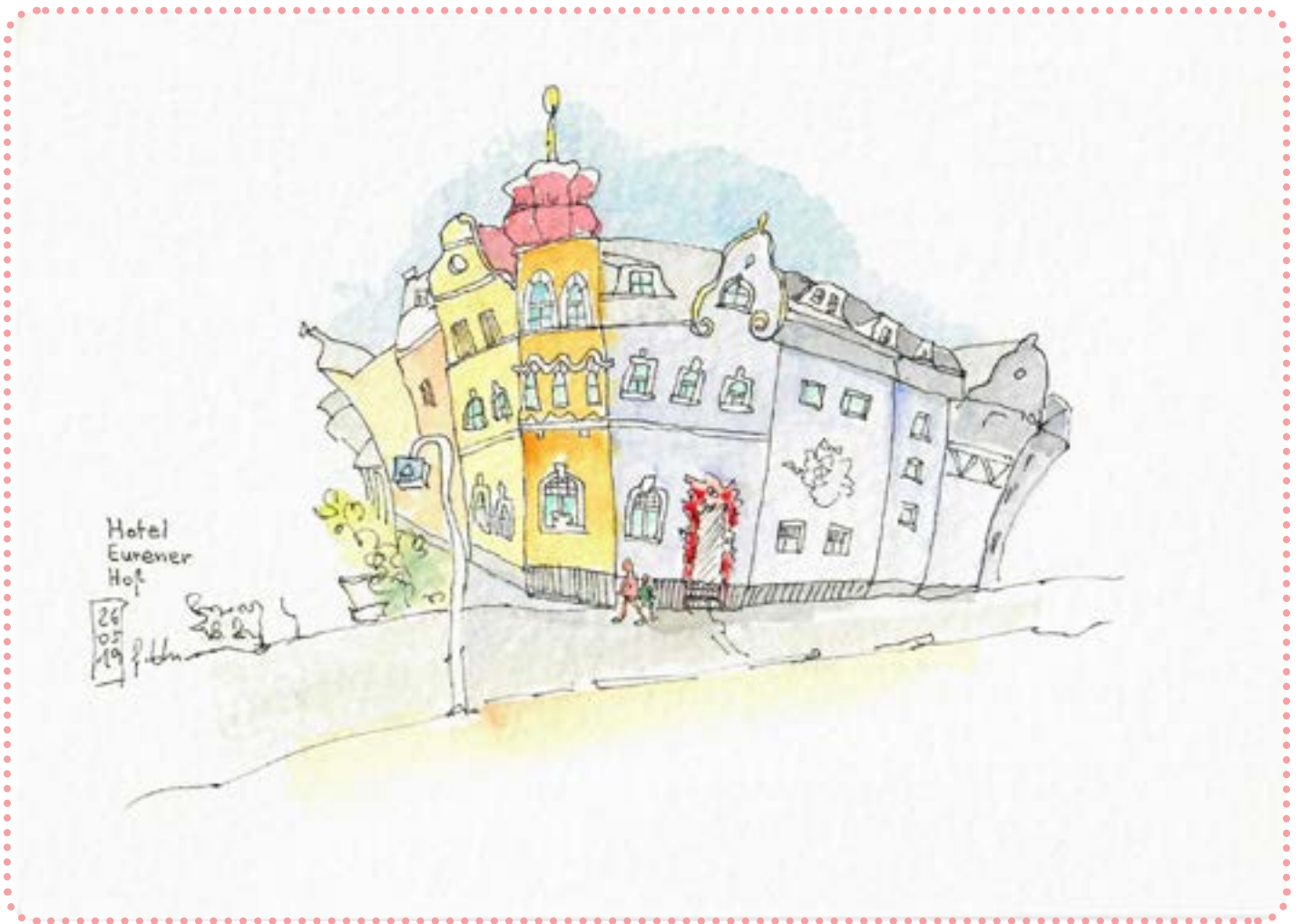


Speisekarte



Laurentiusstube

Hotel Eurener Hof / September 2019

SAISONALE SPEISEN

Pasta Pasta

€

PIFFERLINGE „A-LA-CRÈME“
mit vielen Gemüsestreifen auf Tagliatelle
und kross gebratenem Speck

12,80

GEBRATENE CALAMARI
auf Spaghetti mit Chili, Zwiebeln und
geschmolzenen Tomaten, Basilikum

16,00

KANINCHEN RAVIOLI
in Butter mit gehobelem Herbsttrüffel
oder mit Belp Käse

16,50

12,50

MIESMUSCHELN - 700 G -

GERNE IN WEISSWEINSAUCE
mit viel Gemüse und Dillspitzen
Pommes frites

21,00

ODER LIEBER IN TOMATENSAUCE ?
mit viel Lauchzwiebeln und Petersilie
knuspriges Knoblauchbrot

21,00



€

Hauptgänge

Frisch aus dem Ofen!

ENTENKEULE
mit viel Sauce, Rotkohl & Kartoffelkloß

22,50

EIFELER HIRSCHRAGOUT
mit Waldpilzen à la crème, Preiselbeeren,
Rahmwirsing mit Speck, Spätzle

26,00

EIFELER WILDTELLER
Steaks von der Hirschkeule auf Rotwein-
sauce, Dunstapfel mit Preiselbeeren
Rotkohl und Speckmehlknödel

34,50



TOAST HAWAII

mit gekochtem Schinken
Ananas und Käse überbacken

8,90 €



UNGARISCHE GULASCHSUPPE
kerniges Rindfleisch und frische Paprika

8,80 €

SCHINKENBROT VOM EIFELER SCHINKEN
hauchdünn geschnitten mit Essiggurken
Zwiebeln und gebuttertem Bauernbrot

10,80 €

STRAMMER MAX
gebuttertes Bauernbrot mit rohem oder gekochtem Schinken
2 Spiegeleier, Chilischote, Tomatenecken und Essiggurken

11,50 €

FEINER KÄSE VON DER ZIEGENFARM IN MANNEBACH
Eine Auswahl an Weich- und Schnittkäse
mit Marmelade von grünen Tomaten
und Früchtebrot

12,00 €

FAST WIE DAHEIM
BROTZEIT
AB 16.00 UHR



ZUM WEGLÖFFELN

€

EURENER LAUCHCRÈMESUPPE
nach der Rezeptur von Uroma Katharina

7,80

EIFELER KARTOFFELSUPPE
viel frisches Gemüse und Rauchspeck*

7,80

TOMATENSUPPE
mit Sahnehaube und Basilikum

7,80

RINDERKRAFTBRÜHE
mit Markklösschen

8,80

SÜPPCHEN VOM HOKKAIDO KÜRBIS
mit orientalischen Gewürzen
getoasteten Kernen und Kürbiskernöl

8,50

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
mit Cognac, Brotcroûtons und Käse
überbacken

8,80

UNGARISCHE GULASCHSUPPE
kerniges Rindfleisch und frische Paprika

8,80

VORSPEISEN

€

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

8,80

KRABBENCOCKTAIL „KÄPT’N COOK“
Grönlandgarnelen in rassisiger Cocktailsauce

11,00

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

12,60

CARPACCIO VOM RINDERFILET
mit Parmesan, Basilikum auf Olivenöl

13,50

TATAR VOM RÄUCHERLACHS
auf einem gebackenen Reibekuchen
Crème fraîche

16,00



SALATE

€

Vorspeisen

FELDSALAT IN RAHMDRESSING 8,80
mit kross gebratenem Speck
und Brotcroûtons

SALAT „EURENER HOF“ 14,80
Blattsalate in Balsamicoessig & Olivenöl
mit paniertes Poulardenbrust - kross ge-
braten -

FORSTMEISTER'S 15,50
Feldsalat in Rotweinessig mit gebratenen
Hirschstreifen, Trauben, Walnüssen
knusprigem Speck und Apfelspalten

SALAT HIT 16,50
Bunte Pflücksalate in Curry-Mango-Vinai-
grette, Garnelen und Poulardenbruststrei-
fen in knuspriger Panade, Melone, Papaya,
Chili-Zitronen-Mayonnaise, Granatapfel-
sirup

Als Hauptgang 23,00

FISCH & CO

€

PANIERTES KABELJAUFILET 22,00
in Butter braun gebraten mit viel Remou-
ladensauce serviert, Petersilienkartoffeln
und Gurkensalat

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

ZANDER AUF DER HAUT GEBRATEN 26,00
Safransauce, Kaiserschoten mit Mango
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 €



DARF ES AUCH OHNE FLEISCH SEIN?

€

DAS GRÜNE DING AUS DEN BERGEN 14,50

Spinatspätzle mit Allgäuer Bergkäse, Röst-
zwiebeln, Spinat und Tomatensalat

KARTOFFELGNOCCHI 14,80

in gelber Paprikasauce mit gebratenen
Zucchini und Pfifferlingen

BEYOND BURGER 16,50

120 g Beyond Beef mit Herbstpilzen
- scharf angebraten - karamelisierter Zie-
genkäse aus Mannebach, Preiselbeeren,
rote Bete, kleiner Feldsalat in Joghurtdres-
sing

FEUERTOPF VEGGIE 16,50

Allerlei Gemüse mit Kichererbsen, Shiita-
ke-Pilzen, Sojasprossen in sämiger Curry-
sauce mit Chili, frische Ananas, schwarzer
Reis

RUSTIKAL UND LECKER



1/2 HÄHNCHEN

mit Pommes frites
und grünem Salat

13,80 €

BACKZEIT IM
OFEN:
35 MINUTEN!!!!

BIG CHEESE BURGER

American Beef, rote Zwiebeln
Essiggurken, süße Chilisauce
Senf & Mayonnaise
gegrillter Speck, Chilischote
Cowboy Potatoes
Sour Cream, Kopfsalat

14,95 €



KLASSIKER

	€		€
ZÜRCHER RAHMGESCHNETZELTES VOM KALB	21,00	GESCHMORTE RINDERROULADE*	19,80
in Weißweinsauce mit frischen Champignons und ein halbes hausgemachtes Rösti, kleiner Beilagensalat		auf würziger Cognac Pfefferrahmsauce mit Rahmswirsing und hausgemachter Kartoffeltarte	
„SCHWÄBISCHER SPÄTZLETOPF“	21,00	„BIRMA“ FÜR KNOBLAUCHFREUNDE	24,00
Kalbsgeschnetzeltes mit Schinkenstreifen* in leichter Käserahmsauce, selbstgemachte Spätzle, kleiner Beilagensalat		gebratene Rinderfiletstreifen mit viel Knoblauch in Pfefferrahmsauce auf weißen Bandnudeln, Blattsalat und Knoblauchbrot	
WIENER SCHNITZEL	22,00	PFEFFERSTEAKS NACH ART DES HAUSES	26,00
mit Buttererbsen und Bratkartoffeln		- intern auch „ADH“ genannt- zwei Medaillons vom Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce, eine gebratene Ananascheibe, Pommes frites , kleiner Beilagensalat	
PICCATA MILANESE	25,50	STROGANOFF	26,00
Zwei Kalbssteaks in Käse-Ei-Hülle auf Spaghetti, rustikale Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln, Oregano, kleiner Beilagensalat		Rinderfiletspitzen mit Champignons, Gewürzgerken in Sauerrahm, Kroketten und Salatteller	
CORDON BLEU VOM KALB	29,00	PFEFFERSTEAKS VAN DYCK	27,50
mit herzhaftem Schinken und schmelzendem Käse gefüllt, viel zerlassener Butter Erbsen-Möhren-Gemüse, Pommes frites		Zwei Medaillons vom Rinderfilet mit Pfefferhollandaise überbacken, Rahmchampignons, Pommes frites , kleiner Beilagensalat	
		KRONE DES HAUSES	26,50
		Medaillons vom Schwein, Kalb und Rind mit Champignons in Rahm, Blumenkohl, Erbsen, Möhren und Pommes frites	



VOM BUCHENHOLZGRILL

€

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

LAMMBRATWURST 14,80
mit pikant tomatisiertem Sauerkraut
Kartoffelpüree

SERBISCHER BAUERNSCHMAUS 19,00
Rind- und Schweinefleisch, frische Champignons, Zwiebeln und Paprikaschoten am Spieß, Pommes frites und kleiner Beilagensalat

ABGEHANGENES RUMPSTEAK 23,80
mit Kräuterbutter, Pommes frites, kleiner Beilagensalat

DER ORIENTEXPRESS 26,00
Würfel vom Kalbsrücken und der Pouardenbrust, 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

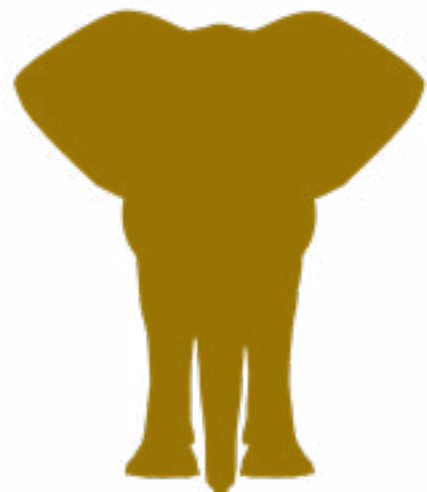
RINDERFILETSTEAK 32,00
Gewürzbohnen mit gebratenen Pilzen
Paprika und geschmorten Tomaten, Bratkartoffeln

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

INDISCHER FEUERTOPF

Rinderfiletstreifen in pikanter Currysauce
Sprossen, viel Gemüse, Pilze, Cashewkerne
schwarzer Reis, Blattsalat

26,80 €



FEINER KÄSE
VON DER ZIEGENFARM
IN MANNEBACH

Eine Auswahl an Weich- und Schnittkäse
mit Marmelade von grünen Tomaten
Früchtebrot

12,00 €

DESSERT

€

SCHWARZWÄLDER KIRSCH

7,20

zwei Bällchen Vanilleeis mit Schattenmol-
rellen und Sahne

NUSSKNACKER

7,90

Walnuss- und Schokoeis mit gerösteten
Nüssen und Mandeln in cremiger Kara-
mellsauce

HIMBEER PANNA COTTA

8,50

mit allerlei Beeren und Vanilleeis

CÔUPE DENMARK

8,80

drei Bällchen Vanilleeis in lauwarmer
Sauce von der Valrhona Schokolade

CRÈME BRÛLÉE

8,00

karamellierte Vanillecrème

SORBETTELLER „SUSMITA“

8,80

selbstgemachtes Erdbeer-Ingwer-, Maracu-
ja und Himbeersorbet auf ihren Früchten
serviert

GRIESSKNÖDEL

9,00

auf Zwetschgenröster mit Vanillesauce
Vanilleeis

VARIATION VON DER SCHOKOLADE

9,80

lauwarmes Schokoladentörtchen, Mousse
au Chocolat und Parfait auf Vanillesauce
und Amarenakirschen

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	0,25	2,75
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

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
1 koffeinhaltig		
2 mit Farbstoff		
3 chininhaltig		

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.

Alle Preise in dieser Karte gelten in Euro.