



Festmenüs



APERO

CANAPÉES 4,5CM RUND

- Geräucherter Lachs mit Safranbutter
- Walnuss Ricotta mit luftgetrocknetem Schinken
- Robiola Käse mit Salbei – Kirsch – Marmelade
- Ziegenfrischkäse mit Datteln
- Lauwarme Entenbrust auf Apfel – Sellerie Salat
- Geräucherte Forelle mit Preiselbeer–Meerrettich–Sahne
- Garnele mit Wasabi Avocado Creme

3 Teile pro Person 10,50 €

5 Teile pro Person 14,50 €

MENÜ 1

SALAT „PARMIGIANO“

Blattsalate in Balsamico-Essig, gehobelter Parmesan
Schinkenstreifen, Tomaten und geröstete Nüsse

14,80 €

EURENER LAUCHCRÈMESUPPE

9,00 €

FILETTeller „EURENER HOF“

Medaillons vom Kalb, Schwein und Rind
Gebratene Pilze der Saison in Schnittlauchrahmsauce
Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

34,00 €

DESSERT AUSLESE

Kleine Crème Brûlée, Erdbeer–Ingwer-Sorbet auf Beerenpotpourri
lauwarmes Schokoladentörtchen

13,00 €



Als Mahl begann. Und ist ein Fest geworden, kaum weiß man wie.



MENÜ 2

WARM GERÄUCHERTER ISIGNY LACHS

Salat „Fantasia“
Blattsalatspitzen mit Kerbel, Minze, Erdbeeren
Mangostreifen, Trüffel und Vanille-Öl

20,00 €

WEIßES TOMATENSÜPPCHEN

Ravioli mit Mozzarella und Basilikum

12,00 €

INVOLTINI VOM KALB

Parmaschinken und Salbei, Schmorsauce
Auberginen-Paprika-Zucchini-Tomaten-Gratin
Kartoffelgnocchi mit Ziegenkäsefüllung

29,50 €

HIMBEER PANNA COTTA

Beerenpotpourri, Pistazieneiscreme

11,00 €

MENÜ 3

MÖHREN INGWERSÜPPCHEN

9,50 €

IN WEIßWEIN UND TOMATEN GESCHMORTES KANINCHEN

feine Bandnudeln
Pilze und dicke Bohnen

17,50 €

LAMMCARRÉE UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

Gepfefferte Barolojus
Ratatouille-Fregula-Gemüse

39,50 €

SCHOKOLADEN-KNUSPER-SCHNITTE

Vanille-Birnen-Ragout und weißes Mokka-Eis

12,00 €

MENÜ 4

TÖRTCHEN VOM GERÄUCHERTEN LACHS

Kartoffelpuffer, Crème fraîche

19,50 €

FESTTAGSSUPPE

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Gemüserauten

9,80 €

GEFÜLLTE KALBSBRUST MIT SCHMORSAUCE

Feines Gemüse von Erbsen, Möhren und Blumenkohl
Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

28,80 €

EISTORTE „NUSSKNACKER“

Warme Schokoladen-Karamell-Sauce

10,00 €

MENÜ 5

HUMMERCOCKTAIL

Spitzen von grünem Spargel und Orangenfilets
Cocktailsauce, Kopfsalat, Toastbrot

29,00 €

SAFRANSÜPPCHEN

Miesmuscheln

15,00 €

POCHIERTES KABELJAUFILET

Pilze der Saison in Schnittlauchrahmsauce
Kartoffelpüree und Spinat

32,50 €

VARIATION VON SORBETS

Maracuja-, Erdbeer-Ingwer-, Himbeersorbet

11,00 €



Die hohen Flammen flackten, die Stimmen schwirrten, wirre Lieder klirrten
aus Glas und Glanz, und endlich aus den reifgewordenen Taktten:
entsprang der Tanz.



MENÜ 6

ZIEGENKÄSE MIT WALDHONIG ÜBERBACKEN

Gartensalat in Apfelessig und Rapsöl, gebratener Speck

14,80 €

SÜPPCHEN VOM HOKKAIDO KÜRBIS

Gepoppte Kürbiskerne

9,50 €

SUPREME VOM FREILANDHUHN

Risotto mit Waldpilzen, wilder Brokkoli
Estragonjus

28,50 €

WARMER GRIEBKNÖDEL

Aprikosenröster mit Vanilleeis

11,00 €

MENÜ 7

CARPACCIO VOM OKTOPUS

Vinaigrette von der Limone
Tomaten, Spinatsalat mit Frisée

17,00 €

SÜPPCHEN VOM KNOLLENSELLERIE

9,50 €

RINDERFILETSTEAK

Pfefferrahmsauce nach altem Hausrezept
Grilltomate auf Spinat, Speckbohnenbündchen
Herzoginkartoffeln

40,00 €

CRÈME BRÛLÉE

Karamellisierte Vanillecreme

10,00 €

MENÜ 8

SCHEIBEN VON DER ROTEN BETE

Meerrettich, Blattsalat in altem Balsamico-Essig
geröstete Chili Nüsse

13,50 €

LACHSFORELLE - SANFT GEGART -

Erbsen in Räucherfond
pochiertes Hühnerei und Morchelrahmsauce

24,50 €

MEDAILLONS VOM HEIMISCHEN HIRSCH & REH

Wacholderrahmsauce, gebratene Pilze der Saison
Dunstapfel mit Preiselbeeren
Rahmiges Spitzkohlgemüse, Butterspätzle

40,00 €

MANDEL SABAYONE

Rote Grütze, Pistazieneis
Vanillesauce, Butterstreusel

11,00 €

MENÜ 9

KALBSTERRINE „HAUS KLOSTERBERG“

Feigen-Portwein-Marmelade

15,00 €

½ KLEINE BAUERNENTE AUS FRANKREICH

Frisch aus dem Ofen
Bratensauce, Rotkraut
Kartoffelkloß

29,00 €

ALT WIENER APFELSTRUDEL

Vanillesauce und Walnusseiscreme

11,00 €



und alle riß er hin. Das war ein Wellenschlagen in den Sälen, ein Sich-Begegnen und ein Sich-Erwählen, ein Abschiednehmen und ein Wiederfinden, ein Glanzgenießen und ein Lichterbinden und ein Sich-Wiegen in den Sommerwinden, die in den Kleidern warmer Frauen sind.

MENÜ 10

„VITELLO TONNATO“

Pochierte Kalbsfleischscheiben
Thunfischsauce, Parmesanspäne, Kapern

16,80 €

SEETEUFELFILET UNTER DER MANDELKRUSTE

Blumenkohl à la crème
Dreierlei Kaviar

24,00 €

ZWEIERLEI VOM RIND

Geschmortes Bäckchen und Roastbeef 12 Stunden gegart
gebraten Pilze der Saison, Rotweinreduktion
Speckbohnenbündchen, Kartoffelplätzchen

36,00 €

CRÊPE SUZETTE

Grand-Marnier-Orangen-Sauce, Vanilleeis

11,00 €

MENÜ 11

SEEZUNGENRÖLLCHEN „NORMANDIE“

Garnelen und Champignons
Miesmuscheln in Weißweinsauce mit Dill

25,00 €

GEBRATENES KALBSBRIES

Lauchgemüse, Morchelrahmsauce

22,00 €

KALBSRÜCKENBRATEN

Sauce Béarnaise
grüner Spargel, geschmolzene Tomaten
Kroketten mit Schinken

39,50 €

EIERSCHECKE

Früchte der Saison
Vanillesauce

10,00 €

ZAUBERWÜRFEL

KOMBINIEREN SIE IHR PERSÖNLICHES MENÜ!

4 – Gang Menü	68,00 €
3 – Gang Menü mit Vorspeise	59,00 €
3 – Gang Menü mit Suppe	52,00 €

VORSPEISEN

KRABBENCOCKTAIL KÄPT'N COOK
Grönlandgarnelen in einer rassigen Cocktailsauce

oder

CARPACCIO VOM RINDERFILET
Basilikum und gehobelter Parmesan

oder

ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE
Blattsalat in Apfelessig mit Rapsöl
geröstete Haselnüsse

SUPPEN

EURENER LAUCHCHCREMESUPPPE
Gebundenes Söppchen mit viel Lauch

oder

RINDERKRAFTBRÜHE
Markklößchen, Gemüsestreifen

oder

KNALLGRÜNES ERBSENSÜPPCHEN
Geräucherter Lachs

ZAUBERWÜRFEL

KOMBINIEREN SIE IHR PERSÖNLICHES MENÜ!

HAUPTGÄNGE

ZANDER AUF DER HAUT GEBRATEN
MIT SAFRANSAUCE
Kaiserschoten und Basmatireis

oder

RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS RIND
Pfefferrahmsauce nach altem Hausrezept
Bohngengemüse, Ofenkartoffeln

oder

MAISPOULARDENBRUST
MIT GARNELEN AM SPIEß GEBRATEN
Rosmarin-Orangensauce
Ratatouille-Fregula-Gemüse

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE
Karamellisierte Vanillecreme

oder

HIMBEER-PANNA-COTTA
Beerenpotpourri an Vanilleeis

oder

NUSSKNACKER
Walnuss- und Schokoladeneis
Karamellisierte Nüssen, Sahne



*Aus dunklem Wein und tausend Rosen rinnt die Stunde rauschend in
den Traum der Nacht.*

Rainer Maria Rilke (1875 - 1926)





Hotel Eurener Hof in Trier
www.eurener-hof.de

