

120 JAHRE EURENER HOF - SEIT 1906



UNSER HAUS HAT VIELE GESCHICHTEN ERLEBT.
JEDE WAND EIN KAPITEL, JEDER GAST EINE ZEILE.
120 JAHRE GELEBTE GESCHICHTEN.

WAS EIN HAUS BEWAHREN KANN

Alte Häuser haben eine magische Anziehungskraft.
Vielleicht, weil sie Geschichten in sich tragen,
die man noch spüren kann.
Der Eurener Hof scheint eines dieser Häuser zu sein.
Ein Ort, der mehr festhält als Mauern.

120 Jahre können viele Geschichten erzählen.
Charmante und amüsante, aber auch ernste.
Von Zeiten, in denen der Eurener Hof die ersten Duschen
im Ort hatte oder man sich hier zum Boxkampf traf.
Und von Momenten, in denen er mehr war,
als ein Gasthaus. Ein Ort für Zusammenhalt,
sogar für Gottesdienste in schweren Zeiten.

Seit vier Generationen kommen Menschen hier an.
Manche nur einmal, andere so oft,
dass sie längst nicht mehr erklären müssen,
warum sie wieder da sind.

Vieles hat sich verändert
– und doch ist manches geblieben:
Ein Gasthaus für alle, geprägt von Tradition
und ehrlicher Gastlichkeit.

Vielleicht ist es genau das, was man feiert,
wenn ein Haus älter wird:
Nicht sich selbst – sondern die Zeit,
die Menschen hier miteinander verbracht haben.

APERITIF

GINGER SOUR ALKOHOLFREI exotischer Ingwer als Starter	0,2l	8,80 €
TONIC ORANGE Orangengeist von Vallendar Tonic und Orange	0,2l	8,80 €
RIESLINGSEKT „CUVEE KATHARINA“ Weingut Becker-Steinhauer	0,1l	8,90 €
APEROL SPRITZ Aperol, Sekt, Soda und Orange	0,4l	10,50 €
NEGRONI Gin, roter Wermut, Bitter, Orange, Angostura Ein klassischer, aus Italien stammender, Cocktail mit bitter-süßem Geschmack	0,2 l	12,00 €
MADEIRA Os MASTERS Reserva Especial Medium dry, Barbeito Ricardo Diogo & Dirk Niepoort	0,05l	8,00 €
DR. LOOSEN WÜRZGARTEN VERMOUTH Weißer Vermouth aus feinstem, zart-restsüßem Mosel-Kabinett und elf erlesenen Pflanzen	0,05l	8,50 €

BROTZEIT MIT BAUERNBROT

von der Bäckerei Flesch aus Dudeldorf

€

SCHINKENBROT VOM EIFELER SCHINKEN

hauchdünn geschnitten, Essiggurken
Zwiebeln und gebuttertes Bauernbrot

16,00

STRAMMER MAX

gebuttertes Bauernbrot
roher oder gekochter Schinken
2 Spiegeleier, Chilischote
Tomatenecke und Essiggurken

16,00

TOMATE MOZZARELLA

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

16,50

VORSPEISEN

€

MARKTFRAUENSALAT 10,00
verschiedene Blattsalate der Saison
Balsamicodressing mit Distelöl
geröstete Kürbis-und Pinienkerne

SCHNECKEN „STRAßBURGER ART“ 15,50
sechs Weinbergschnecken in Kräuterbutter gebacken
mit Flit serviert

CARPACCIO VOM RINDERFILET 16,50
Parmesan und Basilikum auf Olivenöl

VITELLO TONNATO 16,50
pochierte Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce
Kapern, geraspelter Parmesan

KRABBENCOCKTAIL „KÄPT‘N COOK“ 16,50
Grönlandgarnelen in rassiger Cocktailsauce

VORSPEISEN

€

KÜRBISRAVIOLI 16,50
leichte Gorgonzolasauce
getoastete Kürbiskerne, Amaretti

GRATINierter ZIEGENKÄSE 17,80
Blattsalat in Balsamico-Apfel-Honigdressing
gesalzene und karamellierte Haselnüsse

TATAR VOM RÄUCHERLACHS 19,50
Kartoffelpuffer, Creme fraiche

KARTOFFELGNOCCHI - VEGGIE - 19,80
gefüllt mit Ziegenfrischkäse auf Blattspinat
getrocknete Tomaten, Pinienkerne
geriebener Parmesan

GARNELEN TEMPURA 22,00
cremige Chili-Knoblauchsauce
Krautsalat mit Ingwer

ZUM WEGLÖFFELN

€

EURENER LAUCHCREMESUPPE
nach der Rezeptur von Uroma Katharina

9,50

TOMATENSUPPE
Sahnehaube und Basilikum

9,80

RINDERKRAFTBRÜHE
Markklößchen

10,00

UNGARISCHE GULASCHSUPPE
kerniges Rindfleisch und frische Paprika

11,00

SÜPPCHEN VOM HOKKAIDO KÜRBIS
orientalische Gewürze
Kürbiskerne

11,50

HUMMERSUPPE
aufgeschlagene Sahne, Cognac
Hummerfleisch

14,50

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN IM DEZEMBER

ADVENT, ADVENT

An den Adventssonntagen haben wir jeweils mittags und abends a la carte geöffnet:

29.11.2026

06.12.2026

13.12.2026

20.12.2026

WEIHNACHTEN

Am 24.12 bleibt unser Hotel & Restaurant geschlossen

Am 25. und 26. Dezember servieren wir mittags und abends ein festliches 3-Gang Weihnachtsmenü inklusive Aperitif, alkoholfreie Getränke, ausgewählter Tischweine, Kaffee & Digestif.

Tischreservierung in Verbindung mit einer Vorkasse gerne per Mail oder telefonisch.

SILVESTER

Am Silvesterabend 31.12. servieren wir ein 5-Gang Gala Menü.

Im Wilden Kaiser mit stimmungsvoller Live-Musik, alternativ ohne Live-Musik in der Gutsstube oder unserem Stübchen.

In unserer Laurentiusstube servieren wir ein 3-Gang-Menü ohne Live-Musik in zwei Platzierungen:

17.30–20.00 Uhr

20.30 Uhr – Open End



MENÜS & PREISE
AUF UNSERER WEBSEITE

DA HABEN WIR DEN SALAT



SALAT EURENER HOF

Blattsalate in Balsamicoessig & Olivenöl
mit paniierter Poulardenbrust, kross gebraten

18,50 €

ZWEI HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN VOM KALB

Waldpilze in Schnittlauchrahm
großer Kopfsalat in Joghurt Dressing

24,50 €

SALAT HIT

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

Als Vorspeise 18,80 €

Als Hauptgang 26,50 €

INDISCHER FEUERTOPF

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

- mit geräuchertem Tofu und frischer Ananas

27,00 €



- mit gebratenen Roastbeefstreifen

33,50 €

- mit gebratenen Riesengarnelen

35,00 €

LAURENTIUS WOHLFÜHLZEIT

€

SPAGHETTI BOLOGNESE
Parmesan, Blattsalat in Joghurtdressing

17,50

BIG CHEESE BURGER
American Beef, rote Zwiebeln, Essiggurke
süße Chilisaucе, Senf & Mayo, gegrillter Speck
Chilischote, Cowboy Potatoes
Kopfsalat in Joghurtdressing

19,90

1/2 HÄHNCHEN
Pommes frites und grüner Salat
Backzeit im Ofen 35 Minuten

23,50

FISCH

€

PANIERTER KABELJAU 32,00
in Butter braun gebraten, viel Remouladensauce
Petersilienkartoffeln, Gurkensalat

LIGURISCHER FISCHEINTOPF 29,90
Seeteufel, Wolfsbarsch, Calamari, Oktopus und Garnelen
tomatisierter Fenchelsud mit Gemüse
Sauce Aioli, Knoblauchbrot

DORADE ROSE 32,00
- AUF DER HAUT GEBRATEN -
Tagliatelle in Orangen-Rosmarinsauce
wilder Brokkoli

PORTUGIESISCHER GARNELENTOPF 34,00
- in der Schale gebraten, in Olivenöl -
Lauch, Chili, Zwiebeln, Zitrone mit Honig glasiert
mit Madeira flambiert, Knoblauchbrot
Chilimayonnaise, saurer Kopfsalat

BRETONISCHE RIESENCREVETTEN
sautiert in Butter und Tomaten
Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter
Reis oder Flit
Vorspeise 18,80
Hauptgang 34,00

STEAK VOM THUNFISCH 34,00
Gewürz-Couscous, scharfer Mango-Curry Dip
gebratener, grüner Spargel mit Sesam

KLASSIKER

€

TATAR VOM EIFELRIND 25,50
mit Zwiebeln und Schnittlauch
Kopfsalat in Joghurtdressing
geröstetes Bauernbrot, Pommes Frites

KALBSFRIKADELLE 26,00
Pfifferlinge in Schnittlauchrahm
allerlei Bohnengemüse, Kartoffelpüree

RINDERROULADE 27,00
auf würziger Cognac-Pfefferrahmsauce
Rahmkohlrabi, hausgemachte Kartoffeltarte

WIENER SCHNITZEL 26,00
Buttererbsen und Bratkartoffeln

ZÜRCHER RAHMGESCHNETZELTES 29,50
vom Kalb in Weißweinsauce mit frischen Champignons
hausgemachtes Rösti, Beilagensalat

SCHWÄBISCHER SPÄTZLETOPF 29,50
Kalbfleischstreifen, scharf angebraten
gekochter Schinken in leichter Käserahmsauce mit Schnittlauch
hausgemachte Spätzle, Beilagensalat

KLASSIKER

€

„PICCATA MILANESE“

28,50

zwei Kalbssteaks in Käse-Ei-Hülle auf Spaghetti
rustikale Tomatensauce mit Speck, Zwiebeln und Oregano
Beilagensalat

„BIRMA“ - FÜR KNOBLAUCHFREUNDE -

28,50

gebratene Rinderfiletstreifen mit viel Knoblauch
in Pfefferrahmsauce auf weißen Bandnudeln
Blattsalat und Knoblauchbrot

KALBSNIEREN IN BRAUNER SENFSAUCE

28,00

Essiggurkenstreifen, Rahm, allerlei buntes Gemüse
Kartoffelpüree



WO GESCHMACK ZEITLOS BLEIBT
UND GERICHTE ERINNERUNGEN WECKEN

KLASSIKER

€

STROGANOFF 32,00
Rinderfiletspitzen, Champignons, Senf
und Gewürzgurken in Sauerrahm
Kroketten, Beilagensalat

CORDON BLEU VOM KALB 32,00
mit herzhaftem Schinken und schmelzendem Käse gefüllt
viel zerlassene Butter, Erbsen-Möhren-Gemüse
Pommes frites

PFEFFERSTEAK „NACH ART DES HAUSES 1975“ 34,00
-Intern auch „ADH“ genannt -
zwei Medaillons vom Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce
eine gebratene Ananasscheibe
Pommes frites, Beilagensalat

PFEFFERSTEAK „VAN DYCK“ 34,00
zwei Medaillons vom Rinderfilet
mit Pfefferhollandaise überbacken
Rahmchampignons, Pommes frites
Beilagensalat

VOM BUCHENHOLZGRILL

€

RUMPSTEAK VOM JUNGRIND 32,00
- ca. 200 Gramm, aufgewachsen in der Eifel -
Pfifferlinge in Speck-Rahmsauce
Bratkartoffeln, Beilagensalat

wahlweise auch mit Kräuterbutter Trio 32,00
Pommes frites, Beilagensalat

MEXIKANISCHES PFEFFERSTEAK 32,00
- Vom Black Angus Rind -
viele rote Bohnen, Mais, Paprika, rauchiger Speck
Bratkartoffeln, Avocado mit Salsa

BAUERNSCHMAUS 32,00
Rind - und Schweinefilet am Spieß
mit Champignons, Paprika, Speck & Zwiebeln gespickt
Krautsalat, Kräuterbutter Trio
Wedges mit Kräuterquark

RINDERFILETSTEAK 220G 39,80
Gewürzbohnen mit gebratenen Pilzen
Paprika und geschmorte Tomaten, Bratkartoffeln
Sauce Béarnaise

BRAUMEISTERSTEAK 35,00
400 Gramm Rinderhüfte vom Black Angus Rind
geschmorte Zwiebeln, Bratkartoffeln, Spiegelei

BUFFALO BILL 54,50
Rinderkotelett - ca. 550 g -
Speckbohnen, Kräuterquark, Bauernbrot

RUNDUM GLÜCKLICH

€

NUSSKNACKER

9,50

Walnuss- und Schokoladeneis
geröstete Nüsse und Mandeln, Sahne
cremige Karamellsauce

CREME BRULEE

10,00

karamellisierte Vanillecrème

COUPE DÄNEMARK

10,80

drei Bällchen Vanilleeis, Sahne
lauwarme Sauce von der Valrhonaschokolade

CRÉPE SUZETTE

12,50

Grand-Marnier-Orangen-Sauce
Vanilleeis

HIMBEER-PANNA-COTTA

12,00

allerlei Beeren und Vanilleeis

RUNDUM GLÜCKLICH

€

SORBETTELLER selbstgemachtes Erdbeer- Ingwer, Maracuja- und Himbeersorbet auf ihren Früchten serviert	11,50
GRIEßKNÖDEL MIT NOUGATFÜLLUNG Aprikosenkompott Pistazieneiscreme	12,80
SCHOKOLADENVARIATION lauwarmes Schokoladentörtchen Mousse au chocolat, Parfait Vanillesauce mit Amarena Kirschen	13,80
KÄSEAUSWAHL Tomette Fermière mit bretonischen Heublumen Fromage du Marquis Bleu d’Auvergne Comté	15,00

MINERALWASSER

LITER €

Gerolsteiner	0,75	8,80
	0,50	5,90
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 ³ Schweppes	0,20	4,60
Bitter Lemon ³ Schweppes	0,20	4,60
Ginger Ale, Schweppes	0,20	4,60

GEROLSTEINER LIMONADEN €

Zitrone-Minze	0,33	4,80
Zitrone-Rosmarin	0,33	4,80
Orange-Passionsfrucht	0,33	4,80
Cola zero Zucker	0,33	4,80
Cola	0,33	4,80

SÄFTE

LITER €

Apfelsaft	0,20	4,20
Saftschorle	0,20	4,20
Saftschorle	0,40	6,80
Orangensaft	0,20	5,00
Traubensaft	0,25	5,00
Johannisbeer-Nektar	0,25	5,00

BIER VOM FASS

LITER €

Veltins Pokal	0,25	3,70
Veltins Pokal/Steinkrug	0,40	5,80
Grevensteiner Landbier Dunkel	0,40	5,80
Pülleken	0,30	4,00

BIER AUS DER FLASCHE

Veltins alkoholfrei	0,33	4,20
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,30	4,20
Gutmann Hefeweizen	0,50	6,00

LIKÖRE

CL €

Amaretto	4	6,50
Bailey's Irish Cream	4	7,50
Cointreau	4	8,00
Grand Marnier rouge	4	8,00

MAGENBITTER

CL €

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

WARMER GETRÄNKE

TASSE €

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

1 koffeinhaltig

2 mit Farbstoff

3 chininhaltig

Alle Preise in dieser Karte gelten in Euro.

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.