



Festmenüs



APERRO

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 8,90 €

5 Teile pro Person 12,90 €

FLAMMKUCHEN FRISCH AUS DEM OFEN 36CM x 30CM

- Zwiebeln * Lauch * Dreierlei Käse
- Zwiebeln * Lauch * Käse * Speck
- Zwiebeln * Lauch * Käse * Geräucherter Lachs
- Wirsing * Speck * Bergkäse

1 geschnittener Flammkuchen 9,50 €

MENÜ 1

SALAT „PARMIGIANO“

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

14,00 €

EURENER LAUCHCRÈMESUPPE

8,50 €

FILETTELLER „EURENER HOF“

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

32,00 €

DESSERT AUSLESE

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

11,80 €



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



MENÜ 2

WARM GRÄUCHERTER ISIGNY LACHS

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

18,50 €

WEIßES TOMATENSÜPPCHEN

Ravioli von Mozzarella und Basilikum

10,00 €

INVOLTINI VOM KALB

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

30,00 €

HIMBEER PANNA COTTA

Beerenpotpourri, Pistazieneiscreme

9,00 €

MENÜ 3

MÖHREN-INGWER-SÜPPCHEN

Spieß von Knuspergarnelen auf Couscous Salat

14,50 €

SCHMALE BANDNUDELN

Geschmortes Kaninchen in Weißweinsauce
Shiitake Pilze und dicke Bohnenkerne

17,00 €

LAMMCARRÉE UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

Gepfefferte Barolojus, Gemüse und Kartoffeln aus dem Backofen

38,00 €

SCHOKOLADEN-KNUSPER-SCHNITTE

Vanille-Birnen-Ragout und weißes Mokka-Eis

11,00 €

MENÜ 4

TÖRTCHEN VOM GERÄUCHERTEN LACHS

Kartoffelpuffer, Crème fraîche

18,50 €

FESTTAGSSUPPE

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Gemüserauten

9,50 €

GEFÜLLTE KALBSBRUST MIT SCHMORSAUCE

Feines Gemüse von Erbsen, Möhren und Blumenkohl
Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

26,50 €

EISTORTE „NUSSKNACKER“

Warme Schokoladen-Karamell-Sauce

9,00 €

MENÜ 5

HUMMERSHOCKTAIL

Spitzen von grünem Spargel, Orangenfilets und
Cocktailsauce, Kopfsalat, Toastbrot

29,90 €

SAFRANSÜPPCHEN

Miesmuscheln

14,00 €

POCHIERTES KABELJAUFILET

Pilze der Saison in Schnittlauchrahmsauce
Kartoffelpüree und Spinat

32,00 €

VARIATION VON SORBETS

Maracuja-, Erdbeer-Ingwer-, Himbeersorbet

9,90 €



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



MENÜ 6

EIFELER ZIEGENKÄSE VOM VULKANHOF

Ziegenkäse mit Waldhonig überbacken
Gartensalat in Apfelessig und Rapsöl, gebratener Speck

14,50 €

SÜPPCHEN VOM HOKKAIDO KÜRBIS

Gepoppte Kürbiskerne

8,80 €

SUPREME VOM SCHWARZFÜßHUHN

Risotto von Waldpilzen mit wildem Brokkoli
Estragonjus

26,50 €

WARMER GRIEBKNÖDEL

Aprikosenröster mit Vanilleeis

9,50 €

MENÜ 7

CARPACCIO VOM OKTOPUS

Vinaigrette von der Limone
Tomaten, Spinatsalat mit Frisée

16,00 €

SÜPPCHEN VOM KNOLLENSELLERIE

8,80 €

RINDERFILETSTEAK

Pfefferrahmsauce nach altem Hausrezept
Grilltomate auf Spinat
Speckbohnenbündchen und Herzoginkartoffeln

40,00 €

CRÈME BRÛLÉE

Karamellisierte Vanillecreme

9,00 €

MENÜ 8

SCHEIBEN VON DER ROTEN BETE

Meerrettich, Blattsalat in altem Balsamico-Essig
geröstete Chili-Nüsse

12,00 €

LACHSFORELLE - SANFT GEGART -

Erbsen in Räucherfond
pochiertes Hühnerei und Morchelrahmsauce

22,00 €

MEDAILLONS VOM HEIMISCHEN HIRSCH & REH

Wacholderrahmsauce, gebratene Pilze der Saison, Butterspätzle
Dunstapfel mit Preiselbeeren und rahmigem Spitzkohlgemüse

40,00 €

HIMBEERE IN JOGHURT MIT CORNFLAKES

Weißer Schokolade, Milcheis

9,50 €

MENÜ 9

KALBSTERRINE „HAUS KLOSTERBERG“

Feigen-Portwein-Marmelade

14,00 €

½ KLEINE BAUERNENTE AUS FRANKREICH

Frisch aus dem Ofen kommt die Bauernente
mit Bratensauce, Rotkraut
Kartoffelklöße

26,50 €

ALT WIENER APFELSTRUDEL

Vanillesauce und Walnusseiscreme

9,50 €



und alle riß er hin. Das war ein Wellenschlagen in den Sälen, ein Sich-Be-
gegneten und ein Sich-Erwählen, ein Abschiednehmen und ein Wiederfin-
den, 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 und Kapern

16,00 €

TAGLIATELLE MIT GEBRATENEN SCAMPI

Geschmolzene Tomaten, Weißweinessig und Walnüsse

19,50 €

ZWEIERLEI VOM RIND

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

36,00 €

CRÊPE SUZETTE

Grand-Marnier-Orangen-Sauce, Vanilleeis

10,00 €

MENÜ 11

SEEZUNGENRÖLLCHEN „NORMANDIE“

Garnelen und Champignons
Miesmuscheln in einer Weißweinsauce mit Dill

25,00 €

GEBRATENES KALBSBRIES

Lauchgemüse, Morchelrahmsauce

18,50 €

KALBSRÜCKENBRATEN

Sauce Béarnaise
grüner Spargel, geschmolzene Tomaten
Kroketten mit Schinken

38,00 €

EIERSCHECKE

Früchte der Saison
Vanillesauce

9,00 €

ZAUBERWÜRFEL

KOMBINIEREN SIE IHR PERSÖNLICHES MENÜ!

4 – Gang Menü	59,50 €
3 – Gang Menü ohne Suppe	52,00 €
3 – Gang Menü ohne Vorspeise	46,00 €

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 LAUCHCHCREMESUPPE
Gebundenes Söppchen mit viel Lauch

oder

RINDERKRAFTBRÜHE
Markklößchen und Gemüsestreifen

oder

KNALLGRÜNES ERBSENSÜPPCHEN
Geräucherter Lachs

ZAUBERWÜRFEL

KOMBINIEREN SIE IHR PERSÖNLICHES MENÜ!

HAUPTGÄNGE

ZANDER AUF DER HAUT GEBRATEN MIT SAFRANSAUCE
Kaiserschoten und Basmatireis

oder

2 RINDERFILETMEDAILLONS „GRAUBÜNDNER ART“
Preiselbeer-Pfefferrahmsauce mit Champignons
Brokkoli und Pommes frites

oder

KALBSHÜFTSTEAKS „ORIENTAL“
Zwei gebratene Scampi in der Schale
Currysauce, Brokkoli und Basmatireis

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE
Karamellisierte Vanillecreme

oder

HIMBEER PANNA COTTA
Beerenpotpourri an Vanilleeis

oder

NUSSKNACKER
Walnuss- und Schokoladeneis mit karamellisierten Nüssen
Karamellsoße und 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

August 2022

