



# LAURENTIUSSTUBE

HOTEL EURENER HOF

# Schoppenweine

Weiß

EURO

2020	ELBLING CLASSIC	OBERMOSEL	
	Qualitätswein trocken Weingut Biewers	0,2 l	6,50
2020	GRAUBURGUNDER	MOSEL	
	Qualitätswein trocken Weingut Biewers	0,2 l	7,80
2016	PINOT BLANC	MOSEL	
	Qualitätswein trocken Haus Klosterberg Markus Molitor	0,2 l	7,95
2019	TRITTENHEIMER ALTÄRCHEN	MOSEL	
	Riesling Qualitätswein Trocken Weingut F. J. Eifel	0,2 l	7,95
2018	KASELER NIES'CHEN	RUWER	
	Halbtrocken Fass Nr. 10 Weingut Erben v. Beulewitz	0,2 l	7,50
2018	KRETTNACHER ALTENBERG	KONZER TÄLCHEN	
	Riesling Spätlese Fruchtig Weingut Stefan Müller	0,2 l	8,50

# Schoppenweine

## Rosè

EURO

2020	ORCHIDEENFELS	OBERMOSEL	
	Blauer Spätburgunder Trocken Weingut Hubertus M. Apel	0,2l	8,50

## Rot

EURO

2019	LA GRAVIÈRE CÔTES DU VENTOUX	SÜDFRANKREICH	
	Négociants à Nuits St. Geroges Côtes D'or Domaine G. Dufouleur	0,2l	7,90

2017	MERLOT	MOSEL	
	Weingut Günter Steinmetz	0,2l	8,90

2017	PIESPORTER SPÄTBURGUNDER	MOSEL	
	Weingut Lothar Kettern	0,2l	8,90

2008	CHÂTEAU MARJOSSE	BORDEAUX	
	Côtes de Castillon Pierre Lurton	0,2l	9,50

2003	CHÂTEAU LA PIN BEAUSOLEIL	BORDEAUX	
	Bordeaux Superieur	0,375l Fl.	26,50

*Auch ein schöner  
Aperitif*

FRISCH VOM FASS GEZAPFT

**GREVENSTEINER  
LANDBIER**

ein naturtrübes, süffiges Landbier

0,3l      3,50 €

0,5l      5,00 €

BROTZEIT MIT BAUERNBROT

€

von der Bäckerei Flesch aus Dudeldorf

SCHINKENBROT VOM EIFELER SCHINKEN

10,80

hauchdünn geschnitten, Essiggurken  
Zwiebeln und gebuttertes Bauernbrot

STRAMMER MAX

11,50

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

TOMATE MOZZARELLA

14,00

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

ZUM WEGLÖFFELN	€
EURENER LAUCHCREMESUPPE nach der Rezeptur von Uroma Katharina	8,00
TOMATENSUPPE mit Sahnehaube und Basilikum	8,00
KÜRBISSUPPE mit orientalischen Gewürzen und getoasteten Kürbiskernen	8,80
RINDERKRAFTBRÜHE mit Markklößchen	9,00
UNGARISCHE GULASCHSUPPE kerniges Rindfleisch und frische Paprika	9,00

VORSPEISEN	€
MARKTFRAUENSALAT verschiedene Blattsalate der Saison in Balsamicodressing mit Distelöl geröstete Kürbis-und Pinienkerne	9,00
SCHNECKEN „STRAßBURGER ART“ sechs Weinbergschnecken in Kräuterbutter gebacken mit Flit serviert	13,50
KRABBENCOCKTAIL „KÄPT‘N COOK“ Grönlandgarnelen in rassisger Cocktailsauce	13,50
CARPACCIO VOM RINDERFILET mit Parmesan und Basilikum auf Olivenöl	13,80
„EIN STRANDSPAZIERGANG“ Miesmuscheln, Vongole und Herzmuscheln Crème fraîche, Lauch, Chili und Petersilienpesto Knoblauchbrot	12,00

VORSPEISEN	€
TATAR VOM RÄUCHERLACHS auf Kartoffelpuffer, Creme fraiche	16,50
KARTOFFEL GNOCCHI - VEGGIE - gefüllt mit Ziegenfrischkäse auf Blattspinat getrocknete Tomaten, Pinienkernen und geriebener Parmesan	18,50
SALATTELLER FORSTMEISTER Feldsalat in Balsamico Essig Trauben, karamellierte Nüssen mit Chili Croutons und gebratene Hirschkeulenstreifen in Rotwein- und Preiselbeerjus	15,00
FELDSALAT IN BALSAMICO-HONIGDRESSING auf Carpaccio von der roten Beete, Croutons gesalzene, karamellierte Haselnüsse	12,00
FELDSALAT IN ESSIG-ÖL DRESSING mit Croutons und knusprigem Speck	9,00





LAURENTIUS KLASSIKER

€

SPAGHETTI BOLOGNESE

13,90

mit Parmesan, Blattsalat in Joghurtdressing

BIG CHEESE BURGER

16,00

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

1/2 HÄHNCHEN

16,00

mit Pommes frites und grünem Salat  
Backzeit im Ofen 35 Minuten

FISCH

€

MIESMUSCHELN IN WEIßWEINSAUCE (800g) 24,50  
mit viel Gemüse und Dillspitzen, Pommes frites  
\*Gerne auch als Vorspeise zum Teilen für 2 - 3 Personen

PANIERTER KABELJAU 27,00  
in Butter braun gebraten, mit viel Remouladensauce  
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

DORADE ROSE 29,00  
- AUF DER HAUT GEBRATEN -  
mit Tagliatelle in Orangen-Rosmarinsauce, wilder Brokkoli

LIGURISCHER FISCHEINTOPF 28,50  
Seeteufel, Wolfsbarsch, Calamari, Oktopus und Garnelen  
in tomatisiertem Fenchelsud mit Gemüse, Sauce Aioli und Knoblauchbrot

SEEZUNGE „MÜLLERIN“ 40,00  
in Nussbutter gebraten, mit frischem Blattspinat  
Petersilienkartoffeln

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

Vorspeise 16,00  
Hauptgang 29,95

INDISCHER FEUERTOPF

- *Wie Sie ihn am liebsten mögen* -

allerlei Gemüse mit Kichererbsen, Shiitake-Pilze  
Sojasprossen, Kokos und Cashewkerne  
cremige Currysauce mit Chili  
schwarzer Reis

- „Veggi“ mit frischer Ananas

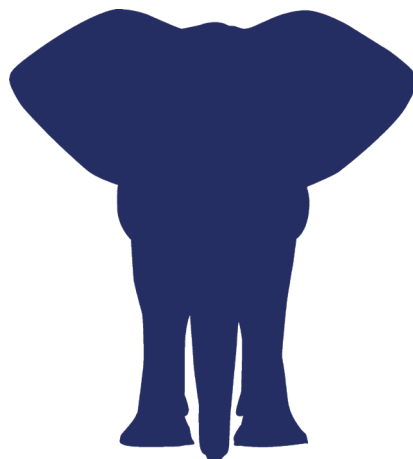
20,00 €

- mit gebratenen Roastbeefstreifen

29,00 €

- mit gebratenen Riesengarnelen

33,00 €



## AUS DEM REVIER EUREN / ZEWEN

---

### *Vorspeise*

RAVIOLI VOM JUNGHIRSCH  
mit allerlei Pilzen in Lauchcreme

15,00 €

SALATTELLER FORSTMEISTER  
Feldsalat in Balsamico Essig  
Trauben, karamellierte Nüssen mit Chili  
Croutons und gebratene Hirschkeulenstreifen  
in Rotwein- und Preiselbeerjus

15,00 €

### *Hauptgänge*

JUNGHIRSCHRAGOUT  
in Rotweinsauce mit gebratenen Pilzen  
Prelbeeren im Dunstapfel, Rahmwirsing mit Speck  
Spätzle

29,00 €

EIFELER WILDTELLER  
Steaks von der Junghirschkeule - rosa gebraten -  
auf Rotweinsauce mit Pilzen  
Prelbeeren im Dunstapfel  
Rahmwirsing mit Speck  
Spätzle

36,80 €

KLASSIKER

€

RINDERROULARDE

22,00

auf würziger Cognac-Pfefferrahmsauce  
mit Rahmkohlrabi, hausgemachte Kartoffeltarte

RINDERSAUERBRATEN

22,50

in reichlich Sauce mit Rosinen  
Rotkohl und Kartoffelknödel

WIENER SCHNITZEL

23,80

mit Buttererbsen und Bratkartoffeln

ZÜRICHER RAHMGESCHNETZELTES

25,00

vom Kalb in Weißweinsauce mit frischen Champignons  
ein hausgemachtes Rösti, kleiner Beilagensalat

„SCHWÄBISCHER SPÄTZLETOPF“

25,00

Kalbgeschnetzeltes mit Schinkenstreifen in leichter Käserahmsauce  
hausgemachte Spätzle, kleiner Beilagensalat

KLASSIKER

€

IBERISCHES SCHWEINEKOTELETTE

24,00

in der Knusperpanade mit Mandeln gebacken

Saubohnen in Thymianrahm mit Speck, Bratkartoffeln

*Gerne können Sie anstelle der Saubohnen das Kotelett an einem Kopfsalat in Joghurtdressing bekommen.*

„PICCATA MILANESE“

25,50

zwei Kalbssteaks in Käse-Ei-Hülle auf Spaghetti

rustikale Tomatensauce mit Speck, Zwiebeln und Oregano

kleiner Beilagensalat

CORDON BLEU VOM KALB

29,00

mit herzhaftem Schinken und schmelzendem Käse gefüllt

viel zerlassene Butter, Erbsen-Möhren-Gemüse und Pommes frites

„BIRMA“ - FÜR KNOBLAUCHFREUNDE -

26,00

gebratene Rinderfiletstreifen mit viel Knoblauch

in Pfefferrahmsauce auf weißen Bandnudeln

Blattsalat und Knoblauchbrot

KLASSIKER

€

STROGANOFF

28,00

Rinderfiletspitzen, Champignons, Gewürzgurken in Sauerrahm  
Kroketten, kleiner Beilagensalat

PFEFFERSTEAK „NACH ART DES HAUSES“

29,90

*- Intern auch „ADH“ genannt -*

zwei Medaillons vom Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce  
eine gebratene Ananasscheibe und Pommes frites  
kleiner Beilagensalat

PFEFFERSTEAK „VAN DYCK“

29,90

zwei Medaillons vom Rinderfilet mit Pfefferhollandaise überbacken  
Rahmchampignons, Pommes frites, kleiner Beilagensalat



VOM BUCHENHOLZGRILL	€
BRAUMEISTER STEAKS	25,00
2 Rinderhüftsteaks mit Röstzwiebeln und Spiegelei Bratkartoffeln und Blattsalat in Joghurt Dressing	
ABGEHANGENES RUMPSTEAK	26,50
Kräuterbutter, Pommes frites kleiner Beilagensalat	
DER ORIENTEXPRESS	28,00
Würfel vom Kalbsrücken und der Poulardenbrust mit frischer Ananas am Spieß, Curryrahmsauce schwarzer Reis und kleiner Beilagensalat	
MEXIKANISCHES PFEFFERSTEAK	31,00
Rumpsteak mit vielen roten Bohnen Mais, Paprika und rauchiger Speck Bratkartoffeln, Avocado mit Salsa	
RINDERFILETSTEAK	36,00
Gewürzbohnen mit gebratenen Pilzen Paprika und geschmorte Tomaten, Bratkartoffeln	
BUFFALLO BILL	44,00
Rinderkotelett - 500g – mit vielen grünen Bohnen, Rauchspeck, Bauernbrot	

RUNDUM GLÜCKLICH

€

NUSSKNACKER

7,90

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

CREME BRULEE

8,00

karamellisierte Vanillecreme

HIMBEER PANNA COTTA

8,50

mit allerlei Beeren und Vanilleeis

COUPE DÄNEMARK

8,80

drei Bällchen Vanilleeis  
in lauwarmer Sauce von der Valrhonachokolade

RUNDUM GLÜCKLICH €

SORBETTELLER 9,00  
selbstgemachtes Erdbeer- Ingwer, Maracuja-  
und Himbeersorbet auf ihren Früchten serviert

GRIESKNÖDEL 9,00  
auf Aprikosenkompott  
in Vanillesauce, mit Pistazieneiscreme

SCHOKOLADENVARIATION 9,80  
lauwarmes Schokoladentörtchen  
Mousse au chocolat, Parfait  
Vanillesauce mit Amarena Kirschen

KÄSE VON BAD TÖLZ 11,50  
Comté, Bleu d'Auvergne, Tome L'estaing, Sbrinz



Warme Getränke Tasse €

Kaffee	2,50
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	4,00
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,00
Irish Coffee	9,50
Warme Schokolade mit Sahne	6,00
Tee	3,80

*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.