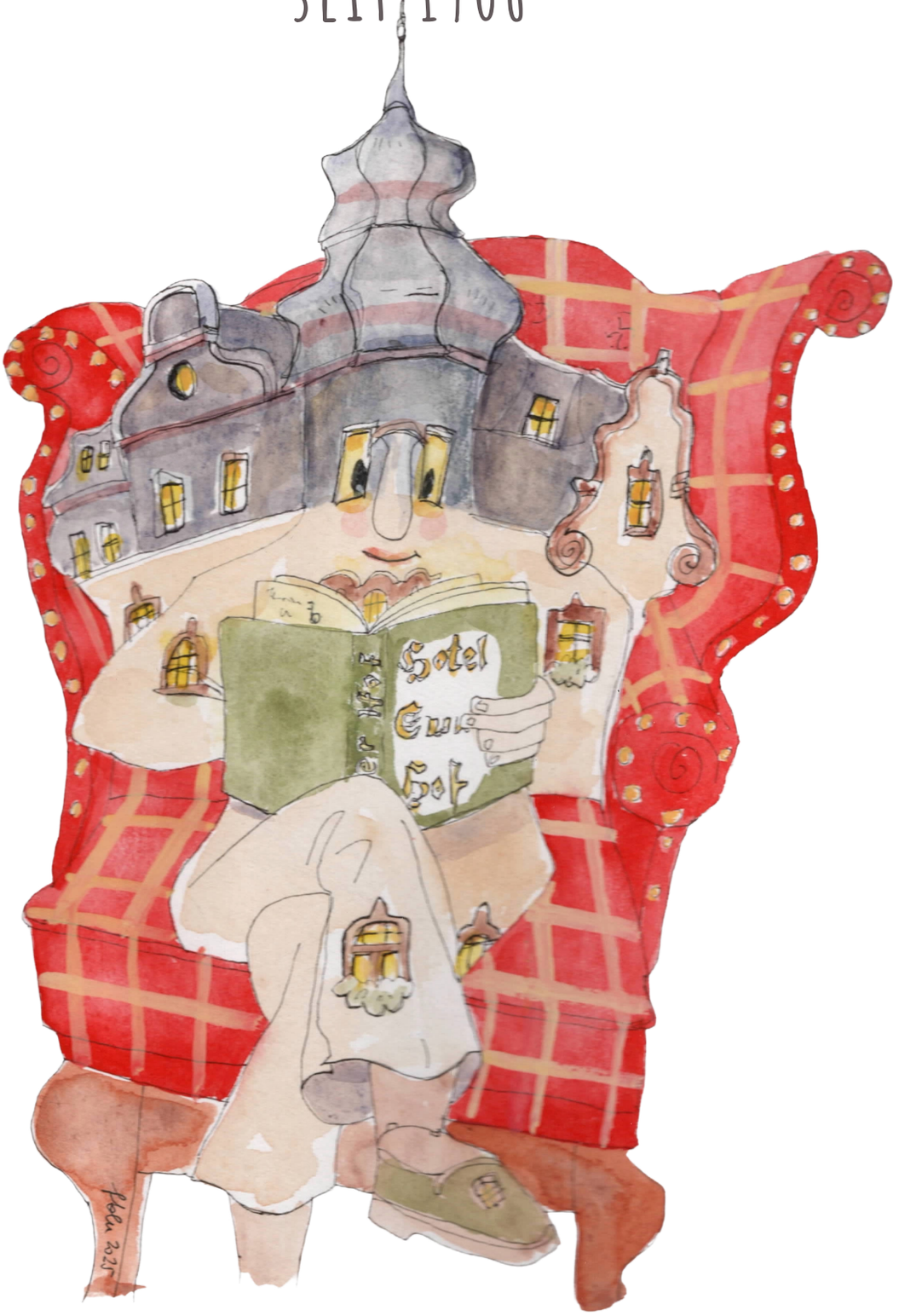
120 Jahre Eurener Hof
- seit 1906



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	9,00 €
TONIC ORANGE Orangengeist von Vallendar Tonic und Orange	0,2l	9,00 €
RIESLINGSEKT „CUVEE KATHARINA“ Weingut Becker-Steinhauer	0,1l	9,00 €
APEROL SPRITZ Aperol, Sekt, Soda und Orange	0,4l	10,80 €
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	8,50 €
DR. LOOSEN WÜRZGARTEN VERMOUTH Weißer Vermouth aus feinstem, zart-restsüßem Mosel-Kabinett und elf erlesenen Pflanzen	0,05l	8,80 €

VORSPEISEN

	€
MARKTFRAUENSALAT verschiedene Blattsalate der Saison Balsamicodressing mit Distelöl geröstete Kürbis-und Pinienkerne	10,00
SCHNECKEN „STRAßBURGER ART“ sechs Weinbergschnecken in Kräuterbutter gebacken mit Flit serviert	15,50
CARPACCIO VOM RINDERFILET Parmesan und Basilikum auf Olivenöl	17,50
VITELLO TONNATO pochierte Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce Kapern, geraspelter Parmesan	17,50
KRABBENCOCKTAIL „KÄPT‘N COOK“ Grönlandgarnelen in rassiger Cocktailsauce	17,50

VORSPEISEN

	€
KÜRBISRAVIOLI leichte Gorgonzolasauce getoastete Kürbiskerne, Amaretti	16,50
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE Blattsalat in Balsamico-Apfel-Honigdressing gesalzene und karamellisierte Haselnüsse	17,80
TATAR VOM RÄUCHERLACHS Kartoffelpuffer, Creme fraiche	19,50
KARTOFFELGNOCCHI - VEGGIE - gefüllt mit Ziegenfrischkäse auf Blattspinat getrocknete Tomaten, Pinienkerne geriebener Parmesan	22,00
GARNELEN TEMPURA cremige Chili-Knoblauchsauce Krautsalat mit Ingwer	22,00

ZUM WEGLÖFFELN

	€
EURENER LAUCHCREMESUPPE nach der Rezeptur von Uroma Katharina	10,00
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 geöffenet:

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 Vorauskasse
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 panierter 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

35,00 €

- mit gebratenen Riesengarnelen

36,00 €

FISCH

		€
PANIERTES DORSCHFILET in Butter braun gebraten, viel Remouladensauce Petersilienkartoffeln, Gurkensalat		32,00
LIGURISCHER FISCHEINTOPF Seeteufel, Wolfsbarsch, Calamari, Oktopus und Garnelen tomatisierter Fenchelsud mit Gemüse Sauce Aioli, Knoblauchbrot		32,00
DORADE ROSE - AUF DER HAUT GEBRATEN - Tagliatelle in Orangen-Rosmarinsauce wilder Brokkoli		36,00
PORTUGIESISCHER GARNELENTOPF - in der Schale gebraten, in Olivenöl - Lauch, Chili, Zwiebeln, Zitrone mit Honig glasiert mit Madeira flambiert, Knoblauchbrot Chilimayonnaise, saurer Kopfsalat		36,00
BRETONISCHE RIESENCREVETTEN sautiert in Butter und Tomaten Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter Reis oder Flit	Vorspeise Hauptgang	19,80 36,00
STEAK VOM THUNFISCH Gewürz-Couscous, scharfer Mango-Curry Dip gebratener, grüner Spargel mit Sesam		36,00

Klassiker

€

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

KALBSFRIKADELLE 26,80
Waldpilze in Schnittlauchrahm
allerlei Bohnengemüse, Kartoffelpüree

RINDERROULADE 28,00
auf würziger Cognac-Pfefferrahmsauce
Rahmkohlrabi, hausgemachte Kartoffeltarte

WIENER SCHNITZEL 26,80
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

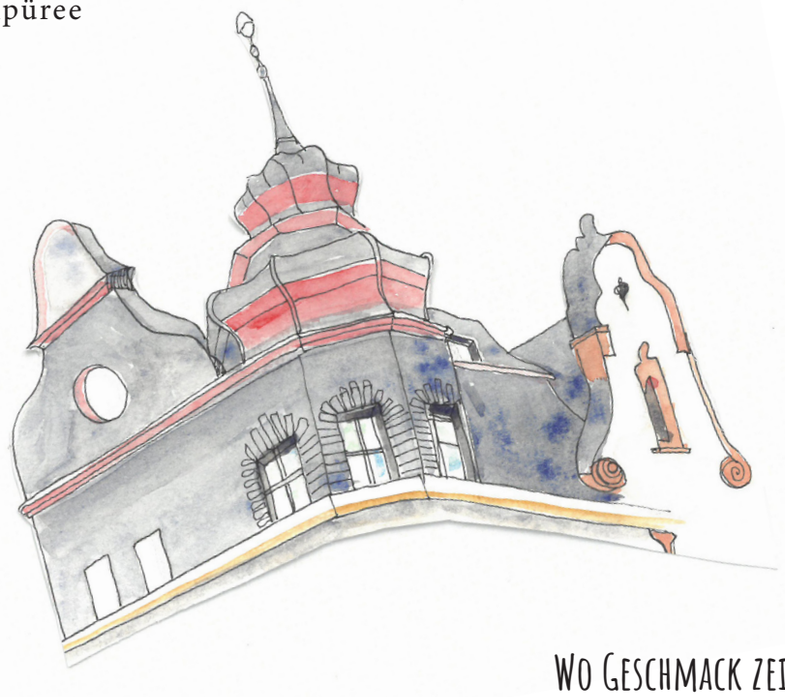
Klassiker

€

„PICCATA MILANESE“ 28,50
zwei Kalbssteaks in Käse-Ei-Hülle auf Spaghetti
rustikale Tomatensauce mit Speck, Zwiebeln und Oregano
Beilagensalat

„BIRMA“ - FÜR KNOBLAUCHFREUNDE - 29,50
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 33,50
Rinderfiletspitzen, Champignons, Senf
und Gewürzgurken in Sauerrahm
Kroketten, Beilagensalat

CORDON BLEU VOM KALB 33,50
mit herzhaftem Schinken und schmelzendem Käse gefüllt
viel zerlassene Butter, Erbsen-Möhren-Gemüse
Pommes frites

PFEFFERSTEAK „NACH ART DES HAUSES 1975“ 34,80
-Intern auch „ADH“ genannt -
zwei Medaillons vom Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce
eine gebratene Ananasscheibe
Pommes frites, Beilagensalat

PFEFFERSTEAK „VAN DYCK“ 34,80
zwei Medaillons vom Rinderfilet
mit Pfefferhollandaise überbacken
Rahmchampignons, Pommes frites
Beilagensalat

VOM BUCHENHOLZGRILL

	€
RUMPSTEAK VOM JUNGRIND - ca. 200 Gramm, aufgewachsen in der Eifel - Waldpilze in Speck-Rahmsauce Bratkartoffeln, Beilagensalat	32,00
wahlweise auch mit Kräuterbutter Trio *Pommes frites, Beilagensalat*	*32,00*
MEXIKANISCHES PFEFFERSTEAK - Vom Black Angus Rind - viele rote Bohnen, Mais, Paprika, rauchiger Speck Bratkartoffeln, Avocado mit Salsa	32,00
BAUERNSCHMAUS Rind - und Schweinefilet am Spieß mit Champignons, Paprika, Speck & Zwiebeln gespickt Krautsalat, Kräuterbutter Trio Wedges mit Kräuterquark	32,00
RINDERFILETSTEAK 220G Gewürzbohnen mit gebratenen Pilzen Paprika und geschmorte Tomaten, Bratkartoffeln Sauce Béarnaise	39,80
BRAUMEISTERSTEAK 400 Gramm Rinderhüfte vom Black Angus Rind geschmorte Zwiebeln, Bratkartoffeln, Spiegelei	36,00
BUFFALO BILL Rinderkotelett - ca. 550 g - Speckbohnen, Kräuterquark, Bauernbrot	54,50

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 Lemon³ 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

Warme 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.