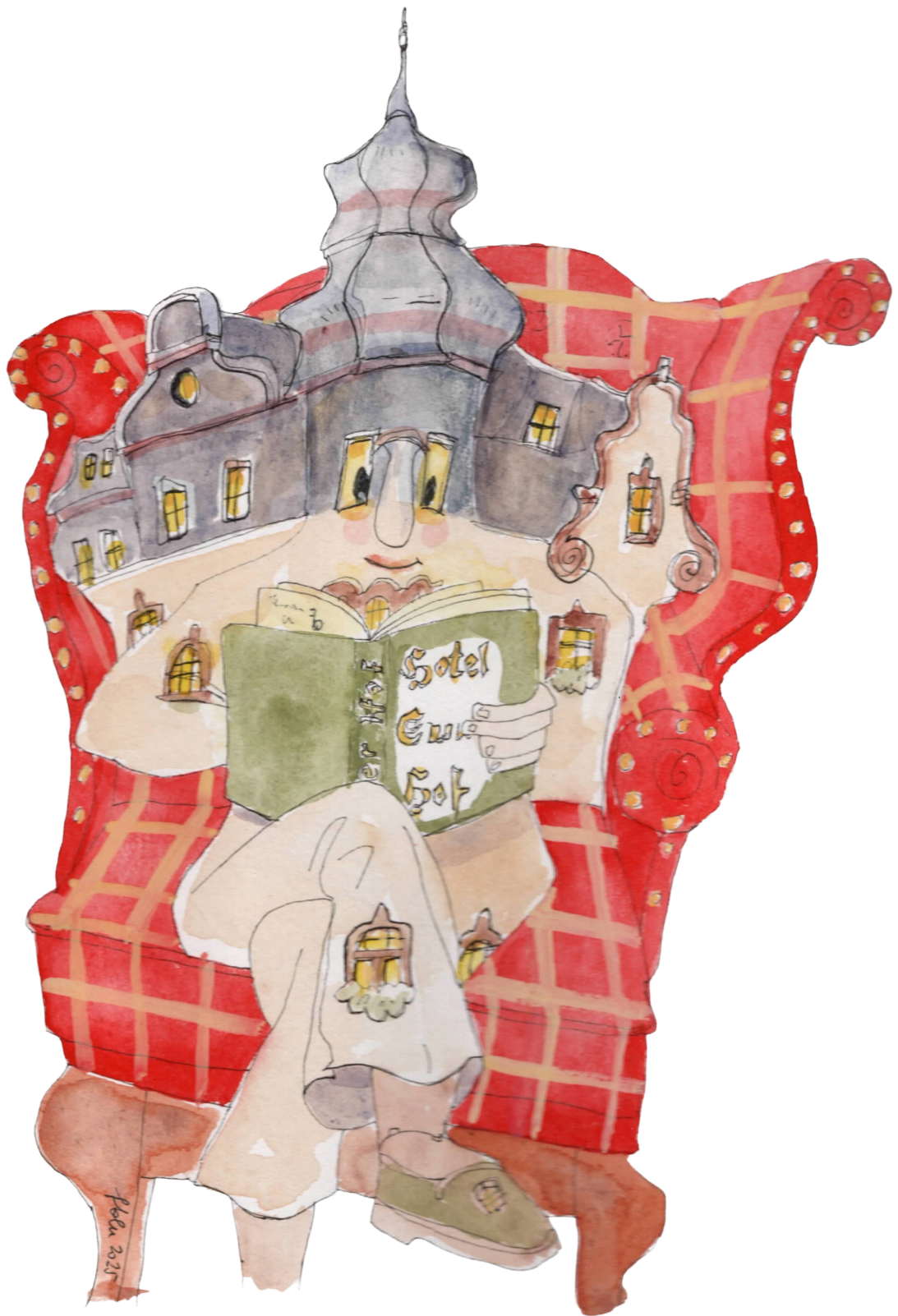




UNSER HAUS HAT VIELE GESCHICHTEN ERLEBT.
JEDE WAND EIN KAPITEL, JEDER GAST EINE ZEILE.
120 JAHRE GELEBTE GESCHICHTEN.

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	8,50 €
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	9,80 €
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	8,00 €
DR. LOOSEN WÜRZGARTEN VERMOUTH Weißer Vermouth aus feinstem, zart-restsüßem Mosel-Kabinett und elf erlesenen Pflanzen	0,05l	7,90 €

VORSPEISEN

€

MARKTFRAUENSALAT

9,90

verschiedene Blattsalate der Saison
Balsamicodressing mit Distelöl
geröstete Kürbis- und Pinienkerne

SCHNECKEN „STRAßBURGER ART“

14,80

sechs Weinbergschnecken in Kräuterbutter gebacken
mit Flit serviert

CARPACCIO VOM RINDERFILET

15,80

Parmesan und Basilikum auf Olivenöl

VITELLO TONNATO

15,80

pochierte Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce
Kapern, geraspelter Parmesan

KRABBENCOCKTAIL „KÄPT‘N COOK“

15,80

Grönlandgarnelen in rassischer Cocktailsauce

VORSPEISEN

€

RICOTTA-RAVIOLI MIT SPINAT
in brauner Butter mit Salbei
getrocknete Tomaten und Parmesan

16,00

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
Blattsalat in Balsamico-Apfel-Honig dressing
gesalzene und karamellierte Haselnüsse

16,50

GEBACKENE CALAMARI
auf Cavaillon-Melone
Chilimayonnaise

18,00

TATAR VOM RÄUCHERLACHS
Kartoffelpuffer, Creme fraiche

19,00

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

19,00

ZUM WEGLÖFFELN

€

EURENER LAUCHCREMESUPPE
nach der Rezeptur von Uroma Katharina

9,00

TOMATENSUPPE
Sahnehaube und Basilikum

9,50

RINDERKRAFTBRÜHE
Markklößchen

10,00

UNGARISCHE GULASCHSUPPE
kerniges Rindfleisch und frische Paprika

10,50

HUMMERSUPPE
aufgeschlagene Sahne, Cognac, Hummerravioli

13,80

DA HABEN WIR DEN SALAT

.....

SALAT EURENER HOF

Blattsalate in Balsamicoessig & Olivenöl
mit panierter Poulardenbrust, kross gebraten

17,90 €

ZWEI MAULTASCHEN VOM KALB

Waldpilze in Schnittlauchrahm
großer Kopfsalat in Joghurt Dressing

24,00 €

SALAT HIT

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

Als Vorspeise 18,50 €

Als Hauptgang 26,00 €

INDISCHER FEUERTOPF

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

- mit geräuchertem Tofu und frischer Ananas

25,00 €



- mit gebratenen Roastbeefstreifen

32,50 €

- mit gebratenen Riesengarnelen

34,00 €

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 30,00
- AUF DER HAUT GEBRATEN -
Tagliatelle in Orangen-Rosmarinsauce, wilder Brokkoli

PORTUGIESISCHER GARNELENTOPF 32,00
- 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 18,00
Hauptgang 32,00

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

SEEZUNGE „MÜLLERIN“ CA 400 GRAMM
in Butter goldbraun gebraten, Blattspinat
Petersilienkartoffeln

Tagespreis

KLASSIKER

€

TATAR VOM EIFELRIND mit Zwiebeln und Schnittlauch Kopfsalat in Joghurtdressing geröstetes Bauernbrot, Pommes Frites	24,80
KALBSFRIKADELLE Pfifferlinge in Schnittlauchrahm allerlei Bohnengemüse, Kartoffelpüree	26,00
RINDERROULADE auf würziger Cognac-Pfefferrahmsauce Rahmkohlrabi, hausgemachte Kartoffeltarte	26,50
WIENER SCHNITZEL Buttererbsen und Bratkartoffeln	24,90
ZÜRCHER RAHMGESCHNETZELTES vom Kalb in Weißweinsauce mit frischen Champignons hausgemachtes Rösti, Beilagensalat	28,00
SCHWÄBISCHER SPÄTZLETOPF Kalbfleischstreifen, scharf angebraten gekochter Schinken in leichter Käserahmsauce mit Schnittlauch hausgemachte Spätzle, Beilagensalat	28,00

KLASSIKER

€

„PICCATA MILANESE“

28,50

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

„BIRMA“ - FÜR KNOBLAUCHFREUNDE -
gebratene Rinderfiletstreifen mit viel Knoblauch
in Pfefferrahmsauce auf weißen Bandnudeln
Blattsalat und Knoblauchbrot

28,50

KALBSNIEREN IN BRAUNER SENFSAUCE
Essiggurkenstreifen, Rahm, allerlei buntes Gemüse
Kartoffelpüree

28,00



WO GESCHMACK ZEITLOS BLEIBT
UND GERICHTE ERINNERUNGEN WECKEN

KLASSIKER

€

STROGANOFF

30,00

Rinderfiletspitzen, Champignons, Senf und Gewürzgurken in Sauerrahm
Kroketten, Beilagensalat

CORDON BLEU VOM KALB

30,00

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
Pommes frites, Beilagensalat*

32,00

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

9,50

karamellisierte Vanillecrème

COUPE DÄNEMARK

10,50

drei Bällchen Vanilleeis, Sahne
lauwarme Sauce von der Valrhonaschokolade

HIMBEER PANNA COTTA

12,00

allerlei Beeren und Vanilleeis

RUNDUM GLÜCKLICH

€

SORBETTELLER

11,50

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

GRIEßKNÖDEL MIT NOUGATFÜLLUNG

12,50

Aprikosenkompott
Pistazieneiscreme

SCHOKOLADENVARIATION

13,50

lauwarmes Schokoladentörtchen
Mousse au chocolat, Parfait
Vanillesauce mit Amarena Kirschen

KÄSE VOM BAD TÖLZER KASLADEN

15,00

VON FAMILIE HOFFMANN

Tomette Fermière mit bretonischen Heublumen
Fromage du Marquis
Bleu d'Auvergne
Comté

MINERALWASSER LITER €

Gerolsteiner	0,75	8,50
	0,50	5,70
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	4,40
Bitter Lemon ³ Schweppes	0,20	4,40
Ginger Ale, Schweppes	0,20	4,40

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
Tomatensaft	0,25	6,00

BIER VOM FASS LITER €

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

BIER AUS DER FLASCHE

Veltins alkoholfrei	0,33	4,00
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.