



# WILDER KAISER

HOTEL EURENER HOF

## EIN SCHÖNER START

VALDESPINO SHERRY - JEREZ medium, dry oder cream	5cl	5,80 €
BELSAZAR der „vermouthlich“ beste Aperitif der Welt Vermouth aus Berlin in White, Rosé, Red und Dry	5cl	6,80 €
RIESLING SEKT BRUT - CUVÉE KATHARINA Weingut Becker Steinhauer	0,1 l	8,00 €
RIESLING SEKT MIT CHAMBORD und einem Fruchtspieß Likör aus schwarzen Himbeeren und Brombeeren	0,1l	8,80 €

## EIN SCHÖNER START

CAMPARI SODA ODER ORANGE der erfrischend bittere Aperitif	0,4l	7,00 €
als alkoholfreie Variante	0,4l	6,00 €
PRIVATKELLEREI VAN NAHMEN die alkoholfreie Prickel-Erfischung	Piccolo	7,80 €
APEROL SPRITZ Aperol, Sekt, Soda und Orange	0,4l	8,80 €
HUGO Holunderblütenliklör, Sekt, Soda und frische Minze	0,4l	8,80 €

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
HUMMERSUPPE aufgeschlagene Sahne, Cognac und Hummer	11,50

VORSPEISEN

€

MARKTFRAUENSALAT

9,00

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

KRABBENCOCKTAIL „KÄPT‘N COOK“

13,50

Grönlandgarnelen in rassischer Cocktailsauce

SCHNECKEN „STRAßBURGER ART“

13,50

sechs Weinbergschnecken in Kräuterbutter gebacken  
mit Flit serviert

CARPACCIO VOM RINDERFILET

13,80

mit Parmesan und Basilikum auf Olivenöl

VITELLO TONNATO

13,80

pochierte Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce  
Kapern, geraspelter Parmesan

VORSPEISEN

€

TATAR VOM RÄUCHERLACHS  
auf Kartoffelpuffer, Creme fraiche

16,50

GEBACKENES EIFLER BIO-EI  
auf Blattspinat, Büsumer Krabben  
knuspriger Parmaschinken

14,00

LAUWARMER SALAT VOM OKTOPUS  
auf einer halben Avocado  
mit kleinen Pellkartoffeln und Tomaten

18,00

GEBACKENE CALAMARI  
auf Cavailon-Melone, Chilimayonnaise

18,00

KARTOFFEL GNOCCHI - VEGGIE -  
gefüllt mit Ziegenfrischkäse auf Blattspinat  
getrocknete Tomaten, Pinienkernen und geriebener Parmesan

18,50



FISCH	€
<p>MIESMUSCHELN IN WEIßWEINASUCE (800g)  mit viel Gemüse und Dillspitzen, Pommes frites  * Gerne auch als Vorspeise für 2 bis 3 Personen</p>	24,50
<p>PANIERTER KABELJAU  in Butter braun gebraten, mit viel Remouladensauce  Petersilienkartoffeln und Gurkensalat</p>	27,00
<p>DORADE ROSE  - AUF DER HAUT GEBRATEN -  mit Tagliatelle in Orangen-Rosmarinsauce, wilder Brokkoli</p>	29,00
<p>LIGURISCHER FISCHINTOPF  Seeteufel, Wolfsbarsch, Calamari, Oktopus und Garnelen  in tomatisiertem Fenchelsud mit Gemüse, Sauce Aioli und Knoblauchbrot</p>	28,50
<p>SEEZUNGE „MÜLLERIN“  in Nussbutter gebraten mit frischem Blattspinat  Petersilienkartoffeln</p>	36,00
<p>BRETONISCHE RIESENCREVETTEN  sautiert in Butter und Tomatenwürfeln  Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter  Reis oder Flit</p>	
	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

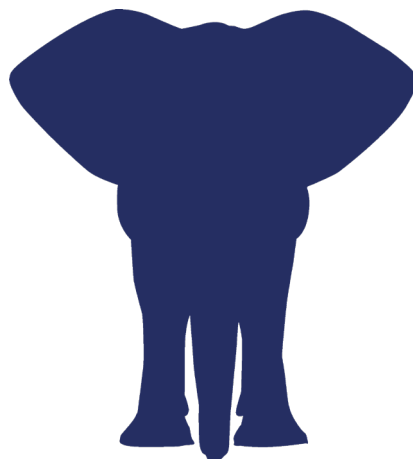
20,00 €

- mit gebratenen Roastbeefstreifen

29,00 €

- mit gebratenen Riesengarnelen

33,00 €



## AUS DEM REVIER EUREN / ZEWEN

---

### *Vorspeise*

RAVIOLI VOM REH  
mit allerlei Pilzen in Lauchcreme

15,00 €

### *Hauptgänge*

REHRAGOUT  
in Rotweinsauce mit gebratenen Pilzen  
Preiselbeeren im Dunstapfel, Rahmwirsing mit Speck  
Spätzle

29,00 €

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

34,00 €

KLASSIKER	€
RINDERROULARDE auf würziger Cognac-Pfefferrahmsauce mit Rahmkohlrabi, hausgemachte Kartoffeltarte	21,00
RHEINISCHER SAUERBRATEN VOM RIND in reichlich Schmorauce mit Rosinen Rotkohl und Kartoffelknödel	22,50
WIENER SCHNITZEL mit Buttererbsen und Bratkartoffeln	23,80
ZÜRICHER RAHMGESCHNETZELTES vom Kalb in Weißweinsauce mit frischen Champignons ein hausgemachtes Rösti, kleiner Beilagensalat	25,00
„SCHWÄBISCHER SPÄTZLETOPF“ Kalbsgeschnetzeltes mit Schinkenstreifen in leichter Käserahmsauce hausgemachte Spätzle, kleiner Beilagensalat	25,00

KLASSIKER

€

IBERISCHES SCHWEINEKOTELETT

24,00

in der Knusperpanade mit Mandeln gebacken

Saubohnen in Thymianrahm mit Speck, Bratkartoffeln

*Gerne können Sie anstelle der Saubohnen das Kotelett auch an 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 Rinderfiletspitzen, Champignons, Gewürzgurken in Sauerrahm Kroketten, kleiner Beilagensalat	28,00
PFEFFERSTEAK „NACH ART DES HAUSES“ -Intern auch „ADH“ genannt- zwei Medaillons vom Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce eine gebratene Ananasscheibe und Pommes frites kleiner Beilagensalat	28,50
PFEFFERSTEAK „VAN DYCK“ zwei Medaillons vom Rinderfilet mit Pfefferhollandaise überbacken Rahmchampignons, Pommes frites, kleiner Beilagensalat	29,50
RINDERTATAR mit Schnittlauch und Zwiebeln, getoastetes Bauernbrot Pommes frites, Kopfsalat in Joghurtdressing	21,50

VOM BUCHENHOLZGRILL

€

ABGEHANGENES RUMPSTEAK

25,00

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

29,50

Rumpsteak mit vielen roten Bohnen  
Mais, Paprika und rauchiger Speck  
Bratkartoffeln, Avocado mit Salsa

RINDERFILETSTEAK

34,90

Gewürzbohnen mit gebratenen Pilzen  
Paprika und geschmorte Tomaten, Bratkartoffeln

BUFFALLO BILL

42,00

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 Valrhonaschokolade

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