



# WILDER KAISER

Hotel Eurener Hof / April 2020

# Aperitif

RIESLING SEKT BRUT ~ CUVÉE KATHARINA  
Weingut Becker-Steinhauer

0,1 l | 7,50 €

APEROL SPRITZ  
Aperol, Sekt  
Soda und Orange

0,4 l | 8,50 €

RIESLING SEKT BRUT MIT CHAMBORD  
und einem Fruchtspieß  
Likör aus schwarzen Himbeeren  
und Brombeeren

0,1 l | 8,50 €

HUGO  
Sekt, Holunderblütenlikör  
Soda und frische Minze

0,4 l | 8,50 €

VALDESPINO SHERRY ~ JEREZ  
Fino Inocente, Sherry medium dry Contrabandista  
Sherry cream Isabella

5cl | 5,80€

CAMPARI SODA ODER ORANGE  
der erfrischend bittere Aperitif

0,4 l | 6,50 €

als alkoholfreie Variante  
0,4 l | 5,00 €

BELSAZAR  
der „vermouthlich“  
beste Aperitif der Welt  
Vermouth aus Berlin  
White, Rosé, Red und Dry

5 cl | 6,80 €

PRIVATKELLEREI VAN NAHMEN  
die alkoholfreie Prickel – Erfrischung

Piccolo | 7,50 €



Lillet Wild Berry

Lillet blanc mit Tonic, frischen Beeren  
und Eiswürfeln - im Burgunderglas serviert -

8,50 Euro

*Spritzig und lecker!!!*

## Zum Weglöffeln €

## Vorspeisen €

EURENER LAUCHCRÈMESUPPE 7,80  
nach der Rezeptur von Uroma Katharina

EIFELER KARTOFFELSUPPE 7,80  
viel frisches Gemüse und Rauchspeck\*

TOMATENSUPPE 7,80  
mit Sahnehaube und Basilikum

RINDERKRAFTBRÜHE 8,80  
mit Markklößchen

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 8,80  
mit Cognac, Brotcroûtons und Käse  
überbacken

UNGARISCHE GULASCHSUPPE 8,80  
kerniges Rindfleisch und frische Paprika

HUMMERSUPPE „KARDINAL“ 9,90  
aufgeschlagene Sahne, Cognac & Hummer

EURENER MARKTFRAUENSALAT 8,80  
verschiedene Blattsalate der Saison in  
Balsamicodressing mit Distelöl, geröstete  
Kürbis- und Pinienkerne

KRABBENCOCKTAIL „KÄPT’N COOK“ 12,50  
Grönlandgarnelen in rassisser Cocktailsauce

SCHNECKEN „STRASSBURGER ART“ 12,60  
sechs Weinbergschnecken in Kräuterbutter  
gebacken, mit Flitt serviert

CARPACCIO VOM RINDERFILET 13,50  
mit Parmesan, Basilikum auf Olivenöl

TATAR VOM RÄUCHERLACHS 16,00  
auf einem gebackenen Reibekuchen  
Crème fraîche

Fünf Köpfe bringen einen guten Salat zustande: Ein Geizhals, der den Essig träufelt, ein Verschwender, der das Öl gibt, ein Weiser, der die Kräuter sammelt, ein Narr, der sie durcheinander rüttelt, ein Künstler, der den Salat serviert. Jean Anthelme Brillat-Savarin. Fünf Köpfe bringen einen guten Salat zustande: Ein Geizhals, der den Essig träufelt, ein Verschwender, der das Öl gibt, ein Weiser, der die Kräuter sammelt, ein Narr, der sie durcheinander rüttelt, ein Künstler, der den Salat serviert. Jean Anthelme Brillat-Savarin. Fünf Köpfe bringen einen guten Salat zustande: Ein Geizhals, der den Essig träufelt, ein Verschwender, der das Öl gibt, ein Weiser, der die Kräuter sammelt, ein Narr, der sie durcheinander rüttelt, ein Künstler, der den Salat serviert. Jean Anthelme Brillat-Savarin. Fünf Köpfe bringen einen guten Salat zustande: Ein Geizhals, der den Essig träufelt, ein Verschwender, der das Öl gibt, ein Weiser, der die Kräuter sammelt, ein Narr, der sie durcheinander rüttelt, ein Künstler, der den Salat serviert. Jean Anthelme Brillat-Savarin. Fünf Köpfe bringen einen guten Salat zustande: Ein Geizhals, der den Essig träufelt, ein Verschwender, der das Öl gibt, ein Weiser, der die Kräuter sammelt, ein Narr, der sie durcheinander rüttelt, ein Künstler, der den Salat serviert. Jean Anthelme Brillat-Savarin. Fünf Köpfe bringen einen guten Salat zustande: Ein Geizhals, der den Essig träufelt, ein Verschwender, der das Öl gibt, ein Weiser, der die Kräuter sammelt, ein Narr, der sie durcheinander rüttelt, ein Künstler, der den Salat serviert. Jean Anthelme Brillat-Savarin. Fünf Köpfe bringen einen guten Salat zustande: Ein Geizhals, der den Essig träufelt, ein Verschwender, der das Öl gibt, ein Weiser, der die Kräuter sammelt, ein Narr, der sie durcheinander rüttelt, ein Künstler, der den Salat serviert. Jean Anthelme Brillat-Savarin. Fünf Köpfe bringen einen guten Salat zustande: Ein Geizhals, der den Essig träufelt, ein Verschwender, der das Öl gibt, ein Weiser, der die Kräuter sammelt, ein Narr, der sie durcheinander rüttelt, ein Künstler, der den Salat serviert. Jean Anthelme Brillat-Savarin.

**SALAT EURENER HOF**  
Blattsalate in Balsamicoessig & Olivenöl  
mit paniierter Poulardenbrust - kross gebraten  
14,80 €

**SALAT HIT**  
Bunte Pflücksalate  
in Curry-Mango-Vinaigrette  
Garnelen und Poulardenbruststreifen  
in knuspriger Panade, Melone, Papaya  
Chili-Zitronen-Mayonnaise  
Granatapfelsirup  
Als Vorspeise 16,50 €  
Als Hauptgang 23,00 €

## FISCH & CO

€

PANIERTES KABELJAUFILET 24,00  
in Butter braun gebraten  
mit viel Remouladensauce  
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

LACHSSTEAK 24,50  
auf Tagliatelle in Orangen-Rosmarinsauce  
wilder Brokkoli

ZANDER AUF DER HAUT GEBRATEN 26,00  
Safransauce, Kaiserschoten mit Mango  
und Chili, Basmatireis

SEEZUNGE MÜLLERIN Tagespreis  
mit Pommes frites und Kopfsalat  
in Joghurtdressing

LIEBER PORTUGIESISCH  
ODER BRETONISCH ?

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

oder

PORTUGIESISCHE RIESENCREVETTEN  
in der Schale gebraten, Olivenöl, Peperoni  
und Zwiebellauch, Knoblauchbrot  
ein bunter Salatteller

3 Stück 16,00 €

6 Stück 29,95 €

## DARF ES AUCH OHNE FLEISCH SEIN?

vegan 

### RAMEN

mit japanischen Udon Nudeln  
mit einer Brühe von Algen, Pilzen und Wurzelgemüse  
Tofu, Frühlingszwiebeln, Sprossen  
wilder Brokkoli und Pak Choi

20,00 €

### BEYOND CHEESE BURGER

120 g Beyond Beef scharf angebraten  
mit Chesterkäse, roten Zwiebeln  
Essiggurken, süßer Chilisauce  
Senf, Mayonnaise, Süßkartoffelpommes  
Sourcream und Salat in Joghurtdressing

16,50 €

### FEUERTOPF VEGGIE

Allerlei Gemüse mit Kichererbsen  
Shiitake-Pilzen, Sojasprossen in sämiger  
Currysauce mit Chili, frische Ananas  
schwarzer Reis

20,00 €

## Unsere Klassiker €

		GESCHMORTE RINDERROULADE*	19,80
		auf würziger Cognac Pfefferrahmsauce mit Rahmkohlrabi und hausgemachter Kartoffeltarte	
ZÜRCHER RAHMGESCHNETZELTES	22,00	„BIRMA“ FÜR KNOBLAUCHFREUNDE	26,00
vom Kalb in Weißweinsauce mit frischen Champignons und ein halbes hausgemachtes Rösti, kleiner Beilagensalat		gebratene Rinderfiletstreifen mit viel Knoblauch in Pfefferrahmsauce auf weißen Bandnudeln, Blattsalat und Knoblauchbrot	
„SCHWÄBISCHER SPÄTZLETOPF“	22,00	PFEFFERSTEAKS	28,50
Kalbsgeschnetzeltes mit Schinkenstreifen* in leichter Käserahmsauce, selbstgemachte Spätzle, kleiner Beilagensalat		NACH ART DES HAUSES	
		- intern auch „ADH“ genannt- 2 Medaillons vom Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce, eine gebratene Ananasscheibe, Pommes frites kleiner Beilagensalat	
WIENER SCHNITZEL	23,50	STROGANOFF	28,00
mit Buttererbsen und Bratkartoffeln		Rinderfiletspitzen mit Champignons Gewürzgurken in Sauerrahm, Kroketten kleiner Beilagensalat	
PICCATA MILANESE	25,50	PFEFFERSTEAKS VAN DYCK	29,50
zwei Kalbssteaks in Käse-Ei-Hülle auf Spaghetti, rustikale Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln, Oregano, kleiner Beilagensalat		Zwei Medaillons vom Rinderfilet mit Pfefferhollandaise überbacken Rahmchampignons, Pommes frites kleiner Beilagensalat	
CORDON BLEU VOM KALB	29,00	KRONE DES HAUSES	26,50
mit herzhaftem Schinken* und schmelzendem Käse gefüllt viel zerlassene Butter Erbsen-Möhren-Gemüse Pommes frites		Medaillons vom Schwein, Kalb und Rind mit Champignons in Rahm, Blumenkohl Erbsen, Möhren und Pommes frites	

## Vom Buchenholzgrill €



SCHWEINENACKENSTEAK ca. 300g durchwachsen, in Kräutern mariniert, Pommes frites, kleiner Beilagensalat	16,80
LAMMBRATWURST mit pikant tomatisiertem Sauerkraut Kartoffelpüree	15,50
ABGEHANGENES RUMPSTEAK Kräuterbutter, Pommes frites kleiner Beilagensalat	24,50
DER ORIENTEXPRESS Würfel vom Kalbsrücken und der Poulardenbrust mit frischer Ananas am Spieß, Curryrahmsauce, Reis und kleiner Beilagensalat	26,00
MEXIKANISCHES PFEFFERSTEAK Rumpsteak, viele rote Bohnen, Mais, Paprika und rauchiger Speck* Bratkartoffeln, Avocado mit Salsa	28,50
RINDERFILETSTEAK Gewürzbohnen mit gebratenen Pilzen Paprika und geschmorten Tomaten Bratkartoffeln	32,00
BUFFALO BILL Rinderkotelett - 500 g - mit vielen grünen Bohnen, Rauchspeck* Bauernbrot	42,00



## FEINER KÄSE AUS DEM KASLADEN BAD TÖLZ

### COMTÈ

-mild bis fruchtig-  
Französischer gepresster Teig aus Kuhmilch  
Reifezeit 9 Monate

### BLEU D'AUVERGNE

-leicht salzig, cremig, kräftiger Pilzgeschmack-  
Käse mit Innenschimmel und Kuhmilch.  
Reifezeit 3 Monate

### TALEGGIO

-würzig bis fruchtig-  
Aus dem italienischen Taleggio-Tal  
westlich der Provinz Bergamo.

### TOME L'ESTAING

-mild und aromatisch, Schafsmilch-  
Die Futterpflanzen der Schafe der  
Kalkhochebenen Südfrankreichs  
prägen den Käse.  
Er wird aus Schafsröhmilchkäse  
hergestellt und ist Bio-zertifiziert.

serviert mit Feigensenf und Früchtebrot

11,50 €

## DESSERT

€

SCHWARZWÄLDER KIRSCH 7,20  
zwei Bällchen Vanilleeis mit  
Schattenmorellen und Sahne

NUSSKNACKER 7,90  
Walnuss- und Schokoeis mit  
gerösteten Nüssen und Mandeln  
in cremiger Karamellsauce

HIMBEER PANNA COTTA 8,50  
mit allerlei Beeren und Vanilleeis

CÔUPE DENMARK 8,80  
drei Bällchen Vanilleeis in  
lauwarmer Sauce von der Valrhona  
Schokolade

CRÈME BRÛLÉE 8,00  
karamellisierte Vanillecrème

SORBETTELLER „SUSMITA“ 8,80  
selbstgemachtes Erdbeer-Ingwer-  
Maracuja- und Himbeersorbet auf  
ihren Früchten serviert

GRIESSKNÖDEL 8,50  
mit Kompott von sonnengereiften Aprikosen  
Vanilleeis

VARIATION VON DER SCHOKOLADE 9,80  
lauwarmes Schokoladentörtchen  
Mousse au Chocolat und Parfait auf  
Vanillesauce mit Amarenakirschen

## DEUTSCHES MINERALWASSER

	Liter	€
Gerolsteiner Sprudel	0,25	2,75
Gerolsteiner Naturell	0,25	2,75
Gerolsteiner Sprudel	0,50	4,60
Gerolsteiner Naturell	0,50	4,60
Gerolsteiner Medium	0,50	4,60

## ITALIENISCHES MINERALWASSER

San Pellegrino	0,75	6,90
Acqua Panna	0,75	6,90

## LIMONADEN

Coca Cola <sup>1 2</sup>	0,20	2,80
Cola Zero <sup>1 2</sup>	0,20	2,80
Coca Cola Light <sup>1 2</sup>	0,20	2,80
Gerolsteiner Orangenlimonade	0,25	2,80
Tonic Water <sup>3</sup> Schweppes	0,20	3,00
Bitter Lemon <sup>3</sup> Schweppes	0,20	3,00
Ginger Ale, Schweppes	0,20	3,00

## SÄFTE

Apfelsaft	0,20	3,00
Apfelschorle	0,20	3,00
Apfelschorle	0,40	5,50
Orangensaft	0,25	4,00
Traubensaft	0,25	4,00
Johannisbeer-Nektar	0,25	4,00
Tomatensaft	0,25	4,00

## BIER VOM FASS

	Liter	€
Veltins Pokal	0,25	2,90
Veltins Steinkrug	0,40	4,20
Hacker-Pschorr Weißbier	0,30	3,50
Hacker-Pschorr Weißbier	0,50	5,50
Grevensteiner Landbier	0,50	5,50

## BIER AUS DER FLASCHE

Veltins alkoholfrei	0,33	2,90
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,30	3,50
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50	5,50
Gutmann Hefeweizen	0,50	5,50

## LIKÖRE

	CL	
Amaretto	4	5,00
Bailey's Irish Cream	4	5,00
Cointreau	4	7,00
Grand Marnier rouge	4	7,00

## MAGENBITTER

Fernet Branca	2	4,00
Fernet Branca Mentha	2	4,00
Underberg	2	4,00
Ramazotti	4	4,50
Jägermeister	4	4,50
Averna	4	4,50

WARME GETRÄNKE Tasse €

Kaffee	2,20
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,60
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	3,80
Irish Coffee	9,50
Warme Schokolade mit Sahne	4,50
Tee	3,00

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.