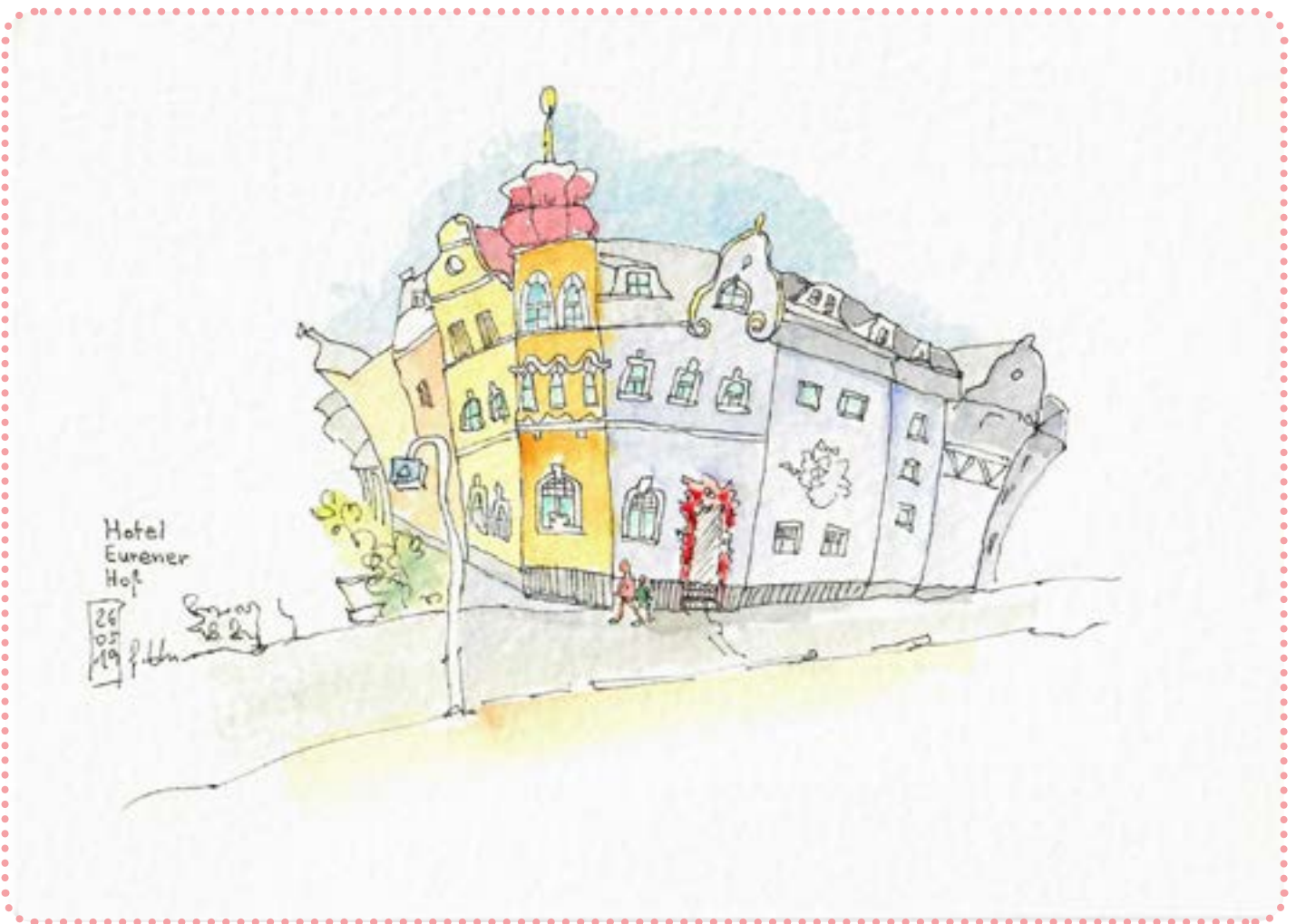


# Speisekarte



## Wilder Kaiser

Hotel Eurener Hof / September 2019

## APERITIF EMPFEHLUNGEN



Riesling Sekt Brut ~ Cuvée Katharina  
Weingut Karsten Becker-Steinhauer

0,1 l | 7,50 €

Riesling Sekt Brut mit Chambord  
und einem Fruchtspieß  
Likör aus schwarzen Himbeeren  
und Brombeeren

0,1 l | 8,50 €

Valdespino Sherry ~ Jerez  
Fino Inocente

5cl | 5,80€

Sherry Medium  
dry Contrabandista –

5 cl | 5,80€

Sherry Cream Isabela

5 cl | 6,50€



Aperol Spritz  
Aperol, Sekt  
Soda und Orange

0,2 l | 8,50 €



Hugo  
Sekt, Holunderblütenlikör  
Soda und frische Minze

0,2 l | 8,50 €

Belsazar der „vermouthlich“  
beste Aperitif der Welt  
Vermouth aus dem Schwarzwald  
White, Rosé, Red und Dry

5 cl | 6,80 €



Campari Soda oder Orange  
Der erfrischend bittere Aperitif

0,2 l | 6,50 €

als alkoholfreie Variante  
0,2 l | 5,00 € perlender Frucht Secco



Privatkellerei Van Nahmen  
die alkoholfreie Prickel - Erfrischung

0,1 l | 6,00 €

## SAISONALE SPEISEN

### Pasta Pasta

€

**PFIFFERLINGE „A-LA-CRÈME“** 12,80  
mit vielen Gemüsestreifen auf Tagliatelle  
und kross gebratenem Speck

**GEBRATENE CALAMARI** 16,00  
auf Spaghetti mit Chili, Zwiebeln und  
geschmolzenen Tomaten, Basilikum

**KANINCHEN RAVIOLI** 16,50  
in Butter mit gehobeltem Herbsttrüffel

oder mit Belp Käse 12,50

**MIESMUSCHELN - 700 G -**

**GERNE IN WEISSWEINSAUCE** 21,00  
mit viel Gemüse und Dillspitzen  
Pommes frites

**ODER LIEBER IN TOMATENSAUCE ?** 21,00  
mit viel Lauchzwiebeln und Petersilie  
knuspriges Knoblauchbrot



### Hauptgänge

€

*Frisch aus dem Ofen!*

**ENTENKEULE** 22,50  
mit viel Sauce, Rotkohl & Kartoffelkloß

**EIFELER HIRSCHRAGOUT** 26,00  
mit Waldpilzen à la crème, Preiselbeeren,  
Rahmwirsing mit Speck, Spätzle

**POCHIERTER KABELJAU** 28,00  
auf Blattspinat, Pfifferlinge à la crème  
Kartoffelpüree

**EIFELER WILDTELLER** 34,50  
Steaks von der Hirschkeule auf Rotwein-  
sauce, Dunstapfel mit Preiselbeeren  
Rotkohl und Speckmehlknödel



## ZUM WEGLÖFFELN

€

**EURENER LAUCHCRÈMESUPPE**  
nach der Rezeptur von Uroma Katharina

7,80

**EIFELER KARTOFFELSUPPE**  
viel frisches Gemüse und Rauchspeck\*

7,80

**TOMATENSUPPE**  
mit Sahnehaube und Basilikum

7,80

**RINDERKRAFTBRÜHE**  
mit Markklösschen

8,80

**SÜPPCHEN VOM HOKKAIDO KÜRBIS**  
mit orientalischen Gewürzen  
getoasteten Kernen und Kürbiskernöl

8,50

**FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE**  
mit Cognac, Brotcroûtons und Käse  
überbacken

8,80

**UNGARISCHE GULASCHSUPPE**  
kerniges Rindfleisch und frische Paprika

8,80

**HUMMERSUPPE „KARDINAL“**  
aufgeschlagene Sahne, Cognac & Hummer

9,90

## VORSPEISEN

€

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

8,80

**KRABBENCOCKTAIL „KÄPT’N COOK“**  
Grönlandgarnelen in rassisiger Cocktailsauce

11,00

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

12,60

**CARPACCIO VOM RINDERFILET**  
mit Parmesan, Basilikum auf Olivenöl

13,50

**TATAR VOM RÄUCHERLACHS**  
auf einem gebackenen Reibekuchen  
Crème fraîche

16,00



## SALATE

€

### Vorspeisen

**FELDSALAT IN RAHMDRESSING** 8,80  
mit kross gebratenem Speck  
und Brotcrouçons

**SALAT „EURENER HOF“** 14,80  
Blattsalate in Balsamicoessig & Olivenöl  
mit paniertes Poulardenbrust - kross ge-  
braten -

**FORSTMEISTER'S** 15,50  
Feldsalat in Rotweinessig mit gebratenen  
Hirschstreifen, Trauben, Walnüssen  
knusprigem Speck und Apfelspalten

**SALAT HIT** 16,50  
Bunte Pflücksalate in Curry-Mango-Vinai-  
grette, Garnelen und Poulardenbruststrei-  
fen in knuspriger Panade, Melone, Papaya,  
Chili-Zitronen-Mayonnaise, Granatapfel-  
sirup

Als Hauptgang 23,00

## FISCH & CO

€

**PANIERTES KABELJAUFLET** 22,00  
in Butter braun gebraten mit viel Remou-  
ladensauce serviert, Petersilienkartoffeln  
und Gurkensalat

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

**ZANDER AUF DER HAUT GEBRATEN** 26,00  
Safransauce, Kaiserschoten mit Mango  
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?**

€

**DAS GRÜNE DING AUS DEN BERGEN** 14,50

Spinatspätzle mit Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln, Spinat und Tomatensalat

**KARTOFFELGNOCCHI** 14,80

in gelber Paprikasauce mit gebratenen Zucchini und Pfifferlingen

**BEYOND BURGER** 16,50

120 g Beyond Beef mit Herbstpilzen  
- scharf angebraten - karamelisierter Ziegenkäse aus Mannebach, Preiselbeeren, rote Bete, kleiner Feldsalat in Joghurtdressing

**FEUERTOPF VEGGIE** 16,50

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

## KLASSIKER

	€		€
<b>ZÜRCHER RAHMGESCHNETZELTES VOM KALB</b>	21,00	<b>GESCHMORTE RINDERROULADE*</b>	19,80
in Weißweinsauce mit frischen Champignons und ein halbes hausgemachtes Rösti, kleiner Beilagensalat		auf würziger Cognac Pfefferrahmsauce mit Rahmswirsing und hausgemachter Kartoffeltarte	
<b>„SCHWÄBISCHER SPÄTZLETOPF“</b>	21,00	<b>„BIRMA“ FÜR KNOBLAUCHFREUNDE</b>	24,00
Kalbsgeschnetzeltes mit Schinkenstreifen* in leichter Käserahmsauce, selbstgemachte Spätzle, kleiner Beilagensalat		gebratene Rinderfiletstreifen mit viel Knoblauch in Pfefferrahmsauce auf weißen Bandnudeln, Blattsalat und Knoblauchbrot	
<b>WIENER SCHNITZEL</b>	22,00	<b>PFEFFERSTEAKS NACH ART DES HAUSES</b>	26,00
mit Buttererbsen und Bratkartoffeln		- intern auch „ADH“ genannt- zwei Medaillons vom Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce, eine gebratene Ananasscheibe, Pommes frites , kleiner Beilagensalat	
<b>PICCATA MILANESE</b>	25,50	<b>STROGANOFF</b>	26,00
Zwei Kalbssteaks in Käse-Ei-Hülle auf Spaghetti, rustikale Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln, Oregano, kleiner Beilagensalat		Rinderfiletspitzen mit Champignons, Gewürzgerken in Sauerrahm, Kroketten und Salatteller	
<b>CORDON BLEU VOM KALB</b>	29,00	<b>PFEFFERSTEAKS VAN DYCK</b>	27,50
mit herzhaftem Schinken und schmelzendem Käse gefüllt, viel zerlassener Butter Erbsen-Möhren-Gemüse, Pommes frites		Zwei Medaillons vom Rinderfilet mit Pfefferhollandaise überbacken, Rahmchampignons, Pommes frites , kleiner Beilagensalat	
		<b>KRONE DES HAUSES</b>	26,50
		Medaillons vom Schwein, Kalb und Rind mit Champignons in Rahm, Blumenkohl, Erbsen, Möhren und Pommes frites	



## VOM BUCHENHOLZGRILL €

### SCHWEINENACKENSTEAK 16,80

ca. 300g durchwachsen, in Kräutern mariniert, Pommes frites, kleiner Beilagensalat

### LAMMBRATWURST 14,80

mit pikant tomatisiertem Sauerkraut  
Kartoffelpüree

### SERBISCHER BAUERNSCHMAUS 19,00

Rind- und Schweinefleisch, frische Champignons, Zwiebeln und Paprikaschoten am Spieß, Pommes frites und kleiner Beilagensalat

### ABGEHANGENES RUMPSTEAK 23,80

mit Kräuterbutter, Pommes frites, kleiner Beilagensalat

### DER ORIENTEXPRESS 26,00

Würfel vom Kalbsrücken und der Pouardenbrust, mit frischer Ananas am Spieß, Curryrahmsauce, Reis und kleiner Beilagensalat

### MEXIKANISCHES PFEFFERSTEAK 28,50

Rumpsteak, viele rote Bohnen, Mais, Paprika und rauchiger Speck\*, Bratkartoffeln  
Avocado mit Salsa

### RINDERFILETSTEAK 32,00

Gewürzbohnen mit gebratenen Pilzen  
Paprika und geschmorten Tomaten, Bratkartoffeln

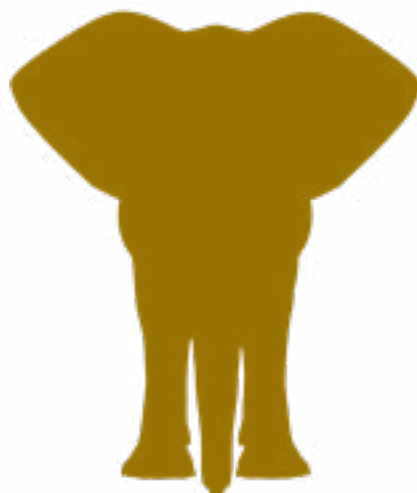
### BUFFALO BILL 42,00

Rinderkotelett - 500 g - mit vielen grünen Bohnen, Rauchspeck\*, Bauernbrot

### INDISCHER FEUERTOPF

Rinderfiletstreifen in pikanter Currysauce  
Sprossen, viel Gemüse, Pilze, Cashewkerne  
schwarzer Reis, Blattsalat

26,80 €





FEINER KÄSE  
VON DER ZIEGENFARM  
IN MANNEBACH

Eine Auswahl an Weich- und Schnittkäse  
mit Marmelade von grünen Tomaten  
und Fruchtbrot

12,00 €

DESSERT

€

SCHWARZWÄLDER KIRSCH

7,20

zwei Bällchen Vanilleeis mit Schattenmo-  
rellen und Sahne

NUSSKNACKER

7,90

Walnuss- und Schokoeis mit gerösteten  
Nüssen und Mandeln in cremiger Kara-  
mellsauce

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

karamellierte Vanillecrème

SORBETTELLER „SUSMITA“

8,80

selbstgemachtes Erdbeer-Ingwer-, Maracu-  
ja und Himbeersorbet auf ihren Früchten  
serviert

GRIESSKNÖDEL

9,00

auf Zwetschgenröster mit Vanillesauce  
Vanilleeis

VARIATION VON DER SCHOKOLADE

9,80

lauwarmes Schokoladentörtchen, Mousse  
au Chocolat und Parfait auf Vanillesauce  
und 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	0,25	2,75
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

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
Irisch Coffee		9,50
Warme Schokolade mit Sahne		4,50
Tee		3,00
1 koffeinhaltig		
2 mit Farbstoff		
3 chininhaltig		

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.

Alle Preise in dieser Karte gelten in Euro.