
HOTEL
RESTAURANT
Eigen



www.hotel-eigen.com

SPEISEN

VORSPEISEN

Caprese mit Brot ^{1,A1,A2,C} Tomate mit Mozzarella, Mischbrot und frischem Basilikum	5,00 €
Gebackener Camembert ^{1,A1,C} mit Eisbergsalat, Preiselbeeren, Sahnehäubchen und Toast	5,00 €
Kleiner Salat Eisbergsalat mit Gemüse	5,00 €
Ragout Fin ^{3,4,7,A1,B,C} Geflügel-, Kalbsfleisch, Champignons mit Käse überbacken und Toast, Worcester Sauce ^{1,2,A1,D,I,K,N}	5,00 €

SUPPEN

Gulaschsuppe ^{1,2,A1,D} mit Toast	4,70 €
Tomaten-Rahmsuppe ^{1,A1,C} mit Sahne und Toast	4,70 €
Zwiebelsuppe ^{1,A1,C,D,I,N} mit kleinem Käsebaguette	4,70 €

SALATE

Salatteller der Saison Eisbergsalat und Gemüse wahlweise mit: 1. Hirtenkäse, roten Zwiebeln und grünen Oliven ^{1,C} 2. Hinterkochen, Käse und Ei ^{1,3,7,B,C} 3. Hähnchenstreifen ^{1,7}	11,00 €
Dressing Ihrer Wahl: Essig & Öl · Joghurt-Kräuter-Dressing ^{3,B,C} French Dressing ^{2,3,B} · Creme Balsamico ^N	

KLEINE GERICHTE

Flammkuchen Elsässer Art ^{A1,C} mit Creme-fraiche, Zwiebeln und Schinken	6,50 €
Pizza Salami ^{3,7,A1,A3,C} mit Salami und Käse	5,50 €
Pizza Speciale ^{3,7,A1,C} mit Salami, Schinken, Champignons und Käse	5,50 €
Pizza Thunfisch ^{A1,C,K} mit Thunfisch und Käse	5,50 €
Schnitzel auf Brot ^{1,A1,A2,B} Mischbrot belegt mit paniertem Schweineschnitzel und Spiegelei	7,50 €
Spaghetti Bolognese ^{A1} (Spirelli-Nudeln) mit Hackfleischsoße	7,50 €
Spaghetti Carbonara ^{1,3,7,A1,B,C} Soße aus Sahne, Ei, Knoblauch, Schinkenwürfel und Grana Padano	7,50 €
Strammer Max ^{1,A1,A2,B} Mischbrot belegt mit Schwarzwälder Schinken und Spiegelei	5,00 €

FISCHGERICHTE

Fischstäbchen ^{3,A1,C,K} 6 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	7,00 €
Lachsfilet ^{A1,C,K} mit Tomate-Mozzarella überbacken auf Kräuterrahmsauce	14,00 €
Zanderfilet mit Haut ^{A1,C,K} auf Kräuterrahmsauce mit Romanesco-Gemüse und Wildreismischung	15,50 €

HAUPTGERICHTE

Cordon Bleu ^{1,3,A1,C} Schweineschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt und Mischgemüse	12,00 €
Currywurst ^{1,3,A1,D,H,I} mit Pommes Frites und Currysoße	10,00 €
Grillsteak ^C 2 Schweine-Minutensteaks mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter	14,50 €
Gulasch mit Rotkohl ^{5,A1,I} (Schwein & Rind) mit Kartoffeln	14,50 €
Pasta mit Gulasch ^{A1,I} (Schwein & Rind) mit Spirelli-Nudeln	9,00 €
Königsberger Klopse ^{4,7,A1,B,C,I} 3 Gehacktes-Klopse in Kapernsoße und Kartoffeln	13,50 €
Schnitzel „Hawaii“ ^{A1,B,C} Paniertes Schweineschnitzel mit Ananas und Käse überbacken	13,50 €
Schnitzel „Jäger Art“ ^{3,A1,B,C} Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmpilzen	13,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,B} Paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone	12,00 €
Steak au Four ^{3,4,7,A1,B,C} 2 Schweine-Minutensteaks mit Ragout Fin und Käse überbacken und Buttererbsen, Worcester Sauce ^{1,2,A1,D,I,K,N}	13,50 €
Argentinisches Angus Roastbeef ^{C,I} mit grünen Bohnen, gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter 200 g Roastbeef	16,00 €

Alle Gerichte sind mit Krautsalat-Beilage³ und wahlweise Pommes Frites, Kroketten^{A1}, Bratkartoffeln^I oder Kartoffeln möglich.

DESSERT

Apfelstrudel ^{2,A1,C} an Vanillesoße mit Vanilleeis und Sahne	5,50 €
Eierpfannkuchen ^{A1,B,C} wahlweise mit Apfelmus ³ Nutella ^{C,D,F2} oder Zimt & Zucker	4,50 €
Fruchtcocktail 3 Kugeln Vanilleeis ^{2,C} , Früchte ^{2,3} und Sahne ^C	4,50 €
Gemischtes Eis ^C 4 Kugeln verschiedener Sorten* und Sahne ^C	4,90 €

* Eissorten: Schokolade^{C,D}, Vanille^{2,C}, Erdbeere^{2,C}, Joghurt^C, Stracciatella^{C,D}

FÜR DIE KLEINEN

Chicken Nuggets ^{A1} mit Pommes Frites und Ketchup ^I	6,00 €
Fischstäbchen ^{3,A1,C,K} 4 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	4,50 €
Milchreis ^C mit Apfelmus ³ oder Zimt & Zucker	4,50 €
Portion Pommes Frites mit Ketchup ^I und Mayonnaise ^{2,C}	3,00 €

Zusatzstoffe:
1 Konservierungsstoff · 2 Farbstoff · 3 Antioxidationsmittel · 4 Geschmacksverstärker · 5 Süßungsmittel(n) · 6 Süßungsmittel Aspartam (enthält Phenylalaninquelle) · 7 Phosphat · 8 koffeinhaltig · 9 chininhaltig · 10 geschwefelt · 11 gewachst · 12 geschwärzt

Allergene:
A glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer) · B Ei · C Milch · D Soja · E Erdnüsse · F Schalenfrüchte/ Nüsse (F1 Mandeln, F2 Haselnuss, F3 Walnuss, F4 Pistazien) · G Sesam · H Senf · I Sellerie · J Lupinen · K Fisch · L Krebstiere · M Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern) · N Schwefeldioxid & Sulfite