

Abhol- und Lieferservice

Unsere Speisekarte im Spätsommer & Herbst 2021

Täglich außer am Dienstag.

Lieferung im Umkreis von 25 km. Wir berechnen eine Lieferpauschale pro km von 0,80 Euro.
(Einmalig Anfahrt)

Gerne verwöhnen wir Sie mit Spezialitäten aus unserer Küche.

Diese Speisekarte ist gültig vom 16.08.2021 bis 31.10.2021.

Wir bitten um Ihre Bestellung 2 Stunden vor Abhol- oder Lieferzeit.

Ausnahme: An Feiertagen erhalten wir gerne Ihre Bestellung 3 Tage vorher.

Wünsche für ein Catering sprechen wir gerne individuell mit Ihnen ab.

Warme Küche von 11.30 bis 13.30 Uhr und 17.00 bis 20.00 Uhr.

Wählen Sie nur den Hauptgang oder stellen Sie sich Ihr gewünschtes Menü zusammen.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung und wünschen Ihnen einen schönen Spätsommer und Herbst.

Ihre Fam. Frank Klein und das ganze Team
Hotel Eifelperle Laubach, Tel.: 02653/99800

Blieben Sie gesund!

Abhol- und Lieferservice

Unsere Speisekarte im Spätsommer & Herbst 2021

gültig vom 16.08. bis 31.10.2021



The logo for 'Eifelperle' features a stylized black and yellow graphic above the word 'Eifelperle' in a cursive font. Below it, the tagline 'Ferien im Grünen' is written in a smaller, sans-serif font.

Eifelperle
Ferien im Grünen

Speisekarte

Vorspeisen

Crepé gefüllt mit Kräutern, Lachstatar und Rucola 7,10 Euro

Gratinierter Fetakäse mit Basilikum-Tomaten und Knoblauch 6,80 Euro

Suppe

Festtagssuppe mit Markklößchen 3,50 Euro

Hauptspeisen

Vom Rind:

Rumpsteak überbacken mit Senfkruste, dazu Rösti-Taler und Salat 22,40 Euro

Rumpsteak mit Pfifferlingen, Sauce Hollandaise, Kroketten und gemischtem Salat 23,60 Euro

Vom Schwein:

„Schwaben-Topf“, gefüllt mit Medaillons vom Schwein, Bratenjus, Pfifferlinge und Spätzle, dazu Salate der Saison 17,70 Euro

„Bauernschnitzel“ überbacken mit Pilzen, Salami und Käse, überzogen mit Bratensauce, dazu Pommes-frites und feiner Salat 16,20 Euro

„Holzfällersteak“ mit Zwiebeln, Pommes-frites und Salat 17,30 Euro

Vom Kalb:

Kalbmedaillons auf Basilikum-Tomaten und Kräuter-Hollandaise, dazu Kroketten und Salate der Saison 20,70 Euro

Vom Geflügel:

Hähnchenbrust „Mediterran“, dazu Basmati-Reis und gemischter Salat 16,70 Euro

Vom Wild:

Portion Hirschgulasch mit Rotkohl und Eierspätzle 19,10 Euro

Hirschsteak auf Steinpilzrisotto, überzogen mit Wildjus, dazu Salate der Saison 22,60 Euro

Hirschrücken „Eifelperle“ auf einem Steinpilzbett, überzogen mit Weinbergpfirsichsauce, dazu Rösti-Taler und gemischter Salat 23,90 Euro

Vom Fisch:

Norwegisches Lachsfilet, gratiniert mit Kräuterkruste, auf Röstimedailles, dazu Salat 18,60 Euro

Für unsere Vegetarier und Veganer

Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern, dazu Rohkostsalat 11,40 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes-frites und Salat 8,90 Euro

Dessert

Birne-Helene 5,90 Euro

Spaghetti-Eis 5,10 Euro

Vanille-Krokant-Becher 5,60 Euro