

Speisekarte

Abhol- und Lieferservice

Täglich außer am Dienstag.

Lieferung im Umkreis von 30 km. Wir berechnen eine Lieferpauschale pro km von 1,00 Euro (einmalig Anfahrt).

Gerne verwöhnen wir Sie mit Spezialitäten aus unserer Küche.

Diese Speisekarte ist gültig vom 24.12.2022 bis 31.01.2023.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir um Ihre Vorbestellung:

- am Mittag bis 11.00 Uhr
- am Abend bis 17.00 Uhr
- an Feiertagen bitte 2 Tage vorher

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

Warme Küche von 11.30 bis 14.00 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. Bleiben Sie gesund!

Ihre Fam. Frank Klein
und das ganze Team

Eifelstraße 34
56759 Laubach
Tel.: 02653/99800
www.hotel-eifelperle.de



Speisekarte

Abhol- und Lieferservice

gültig vom 24.12.2022 bis 31.01.2023





Vorspeisen

Riesengarnelen an Cherrytomaten, Knoblauch und Oliven	8,70 Euro
Carpaccio von der Wildsalami, mit gebackenem Schafskäse, Feigensenf und Nüssen	9,30 Euro

Suppen

Cremesuppe vom Hummer mit Knuspercroutons	6,10 Euro
Festtagssuppe mit Markklößchen	4,60 Euro

Hauptspeisen

Von der Ente:

Barbarie-Entenbrust mit einer fruchtigen Orangen-Rotweinsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	24,40 Euro
---	------------

Vom Wild:

Rehsteaks auf dreierlei Waldpilzen und Wild-Heidelbeer-Sauce, dazu Frischkäsekartoffeltaschen und feiner Salat	27,10 Euro
--	------------

Edelgulasch vom Hirsch mit Rotweinbirne, Knödel und gemischter Salat	21,60 Euro
--	------------

Hirschrücken „Eifelperle“ auf einem Steinpilzbett, überzogen mit Wildjus, dazu Rösti-Taler und Salate der Saison	25,70 Euro
--	------------

Vom Rind:

Rinderfilet „Madagaskar“ mit frischen Champignons und Pfeffersauce, dazu Herzoginkartoffeln und Salat	31,10 Euro
---	------------

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes-frites und gemischter Salat	24,50 Euro
---	------------

Rumpsteak mit Senfkräuterkruste, dazu Rösti-Taler und Salate der Saison	25,90 Euro
---	------------

„Weihnachtssteak“, Rumpsteak überzogen mit süßer Senf-Hollandaise und Röstzwiebeln, dazu Pommes-frites und feiner Salat	25,70 Euro
---	------------

Vom Schwein:

Bauernschnitzel mit Pfifferlingen, Salami und Käse überbacken, dazu Pommes-frites und gemischter Salat	17,20 Euro
--	------------

„Pfeffer-Teller“, Schweinemedallions überzogen mit Pfeffer-Rahm-Sauce, dazu Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin	19,10 Euro
---	------------

Von der Pute:

Putensteak mit Ananas, Pfirsich und Currysauce, dazu Kroketten und Salat	17,70 Euro
--	------------

Vom Kalb:

Kalbsteak auf Morchel-Tagliatelle, dazu Salate der Saison	24,80 Euro
---	------------

Vom Fisch:

Norwegisches Lachsfilet mit Hummercremesauce überzogen, dazu Rösti-Taler und gemischter Salat	23,50 Euro
---	------------

Moselzander auf Kräuterspaghetti mit Weißwein-Hollandaise, dazu Salate der Saison	22,40 Euro
---	------------

Für unsere Vegetarier und Veganer

Suppe:

Klare Gemüsebrühe mit Einlage	5,10 Euro
-------------------------------	-----------

Hauptspeise:

Gefüllte Zucchini auf Mandelmousse-Sauce, dazu Reis	16,20 Euro
---	------------

Dessert:

Bananenscheiben in Kokosmilch an Kirschgrütze	7,30 Euro
---	-----------

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel vom Schwein, dazu Pommes-frites und Salat	12,10 Euro
---	------------

Dessert

Crepé Suzette	8,20 Euro
Crème Brûlée	6,50 Euro
Spaghetti-Eis	5,70 Euro

