

Sehr geehrter Gast,

ein Gasthaus zu führen, bedeutet für uns höchste
Verpflichtung!

Wir sehen diese Verpflichtung nicht nur
durch unsere persönliche und engagierte Gastlichkeit,
unseren aufmerksamen Service, die Frische unserer
Speisen und der kulinarischen Vielfalt unserer Küche,
geprägt durch die Verbundenheit zur Region und den
Einfluss nahe liegender Metropolen,
sondern auch darin, Ihnen jederzeit das gute Gefühl zu
vermitteln „Daheim“ zu sein.

Sie sollen vom ersten Augenblick an spüren:

Ich bin herzlich Willkommen!

Restaurant Eyller See, Eyller Str. 245, 47647 Kerken

Tel. 02833/7875 oder 0151- 59947302

Suppen und Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 1 | Französische Zwiebelsuppe
mit Toast und Käse überbacken A 1,9* | 6,50 € |
| 2 | Rinderkraftbrühe
mit Einlage A 1,9* | 6,50 € |
| 4 | Speckpeperoni „Gregor“
Peperoni mit Speck ummantelt
in Bierteig gebacken 2* A1,12 | 9,50 € |
| 5 | Garnelenpfännchen
in Kräuterknoblauchbutter geschwenkt * A 2,7,1 | 14,50 € |
| 6 | Saganaki
(gebackener Schafskäse) A7 | 8,00 € |
| 700 | Tsatsiki
mit Brot A 1,*7 | 5,50 € |

zu allen Vorspeisen reichen wir Brot

Auch wir haben eine Verantwortung für unsere Umwelt.
Daher bitten wir um Verständnis, dass wir für die Mitnahme-Verpackung einen
kleinen Betrag von 0,50 € berechnen.

Weine

Weißweine

Grauer Burgunder trocken 0,25 l

8,00 €

mit kräftigem Burgunderaroma im Geschmack, weich in der Säure

Riesling vom Schiefer trocken

8,00 €

würziger Kern mit erdigen mineralischen Anklängen

Riesling fein herb 0,25 l halb trocken

8,00 €

grüner Apfel gepaart mit Mandarine und einer saftigen Struktur

Winzersekt

Riesling trocken Flasche

26,50 €

Samtig – trockene Art, wenig Säure

Piccolo

Riesling trocken

8,00 €

Roséweine

Bruderherz trocken 0,25 l

8,00 €

Geschmack von Johannisbeere und Kirsche,

die für einen frischen Ausdruck sorgen

Rotweine

Spätburgunder trocken 0,25 l

8,00 €

Rauchige Tannine, die durch Aromen Kirsche und etwas Leder getragen werden

Regent trocken 0,25 l

8,00 €

Feine animalische Tannine

mit Duft nach Pflaumenkonfitüre

Kaffee und Varianten

311	Espresso	2,50 €
325	Doppelter Espresso	4,80 €
9002	Café Macchiato	3,50 €
9003	Café con Panna Espresso mit Schlagsahne	3,50 €
0190	Milchkaffee	4,00 €
313	Cappuccino mit geschäumter Milch	3,50 €
312	Cappuccino mit Sahne	3,50 €
553	Latte Macchiato geschäumte Milch mit Zugabe von Espresso	4,00 €
309	Irish Coffee mit Irish Whisky und Sahne	6,20 €

**Selbstverständlich können Sie alle Kaffee und Kaffeespezialitäten
auch koffeinfrei bestellen**

—

Vegetarische Gerichte

Klein

Normal

128	Gemüseteller mit Kartoffeln und Sc. Bearnaise A3	11,50 €	13,50 €
131	Champignonomelette mit Salat A3,6,7,9,11,12	11,50 €	13,50 €
130	Käseschnitzel mit Pommes frites und Salat A3,6,7,9,11,12	16,90 €	17,90 €

Salate

36	„Großer gemischter Salat“ mit Putenstreifen und Brot	15,00 €	16,50 €
----	--	---------	---------

Süßes und Herzhaftes

10	Kirschpfannkuchen A 1,3		14,50 €
11	Apfelpfannkuchen A 1,3		12,00 €
12	Speckpfannkuchen mit grünem Salat 6*A3,12	15,00 €	17,00 €
012	Currywurst mit Pommes frites A9,10	doppelte 13,50 €	9,90 €

Fleischgerichte

		<u>Klein</u>	<u>Normal</u>
14	Putenbruststeak „Indisch“ mit Reis, Curryrahmsauce und gebackener Ananas 1*A 1,3,7	18,90 €	19,90 €
15	Schweinesteak „Schweizer Art“ mit Ananas und Käse überbacken, Kroketten und Salat 2,1*A 3,7,9,12	16,90 €	18,90 €
16	Grillteller verschiedene Sorten Fleisch, Speck, Hackfleischröllchen, dazu Pommes frites und Salat 2,1* A 3,7,9,12	23,10 €	25,10 €
17	Schweineschnitzel „Bauern Art“ mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat 2,6* A 1, 3,7,9,12	16,90 €	18,90 €
18	Schnitzel „Ungarische Art“ Pommes frites und Salat 2,6* A 1, 3,7,9,12	16,90 €	18,90 €
19	Champignonrahmschnitzel Pommes frites und Salat 2* A 1, 3,7,9,12	16,90 €	18,90 €
81	Schnitzel „Wiener Art“ Pommes frites und Salat 2,6* A 1, 3,7,9,12	16,90 €	18,90 €
21	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites und Salat 2,6* A 1, 3,7,9,12	19,50 €	21,50 €
86	Pfeffersahneschnitzel mit Pommes frites und Salat 2* A 1, 3,7,9,12	16,90 €	18,90 €

Unser Eissortiment

Vanille, Schoko, Nuss, Joghurt-Frucht oder Erdbeere

stellen Sie Ihren Eisbecher selbst zusammen **je Kugel 1,50 €**

Sahne	1,50 € A7
Eierlikör	2,00 € A3
Baileys	2,50 € A7,8

52 Schokobecher **7,00 €**
mit Schokoladensauce und Sahne A7,8

53 Krokantbecher **7,00 €**
mit viel Krokant und Sahne A7,8

56 Amarenabecher **8,00 €**
mit Amarenakirschen und Sahne A7

...oder Eis mit Heiß

**59 Kirschen oder
Himbeeren oder
Schokolade A8 und Sahne A7** **8,50 €**

Spezialität des Hauses

133	½ Hähnchen	8,00 €
134	Pommes frites	4,00 €
135	Dicke Pommes frites	4,00 €
136	Bratkartoffeln	4,00 €
137	Kartoffelspalten	4,00 €
138	Kroketten A1,3	4,00 €
139	Herzoginkartoffeln A1,3	4,00 €
140	Rösti A1,3	4,00 €
141	Mayonnaise A3	0,70 €
142	Tomatenketchup	0,70 €
143	Brot A1	1,50 €
144	Apfelmus	4,00 €
145	Gemischter Salat A3,6,7,9,11,12	5,00 €
146	Gurkensalat A3,6,7,9,11,12	5,00 €
147	Krautsalat A3,6,7,9,11,12	5,00 €
148	Möhrensalat in Zitronendressing	5,00 €
149	Eisbergsalat mit Hausdressing A3,6,7,9,11,12	5,00 €
1222	Kartoffelsalat A1,3*2 groß	5,50 €
1223	Kartoffelsalat A1,3*2 klein	4,50 €

Pfannengerichte

Klein

Normal

- | | | | |
|----|--|---------|---------|
| 24 | Medaillon Pfanne „Schöne Gärtnerin“
3 Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsoße,
Bratkartoffeln und Gemüse 2*A 1, 3,7,9, | 24,90 € | 26,90 € |
| 25 | Filetspitzen
vom Schweinefilet in Dijonsensauce,
dazu reichen wir Bratkartoffeln und Salat 2,6* A 1, 3,7,9,12 | 24,90 € | 26,90 € |

Fleischgerichte vom Rind

- | | | |
|----|---|---------|
| 27 | Rumpsteak Kräuterbutter
mit Pommes frites und Salat 2,6* A 3,7,9,12 | 29,50 € |
| 28 | Rumpsteak „Champignon“
dazu Pommes und Salat 2,6* 3,7,9,12 | 29,50 € |
| 29 | Pfeffersteak
Pommes frites und Salat 2,6* A 3,7,9,12 | 29,50 € |

*1/Phosphat, 2/Konservierungsstoff, 3/Farbstoff, 4/Süßungsmittel, 5/enthält Phenylalaninquelle, 6/Antioxidationsmittel, 7/Geschmacksverstärker, 8/geschwärzt
A1 Glutenhaltiges Getreide, A2 Krebstiere, A3 Eier, A4 Fisch, A5 Erdnüsse, A6 Sojabohnen, A7 Milch, A8 Schalenfrüchte, A9 Sellerie, A10 Senf, A11 Schwefeldioxid
und Sulfite, A13 Lupinen, A14 Weichtiere

Fischgerichte

37	Heringsstipp mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln 2*A3,4,6,10,12	13,50 €
44	Lachsfilet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Herzoginkartoffeln A 1,3,4,7,9	24,50 €
40	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckwürfel, Bratkartoffeln und Salat A7,4*, 6,7,9,12	24,50 €
152	Rotbarschfilet „Müllerin“ Mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat A4,7,9,12	24,50 €
1806	Backfisch mit Kartoffelsalat A1 A3 A9	13,00 €
1807	Backfisch A1,9	9,00 €