



Willkommen im **Eja Restaurant**

Liebe Gäste,

bei uns erwartet Sie eine kulinarische Reise durch die Vielfalt der mediterranen Küche. Mit frischen Zutaten, traditionellen Rezepten und einer Prise Leidenschaft bringen wir die Aromen des Mittelmeers direkt auf Ihren Teller.

Genießen Sie unsere sorgfältig ausgewählten Gerichte, begleitet von erlesenen Weinen und herzlicher Gastfreundschaft. Lassen Sie sich von der mediterranen Lebensfreude inspirieren – gutes Essen, gute Gesellschaft und ein Moment zum Genießen.

Wir freuen uns darauf, Sie verwöhnen zu dürfen!

Ihr Eja-Team

GETRÄNKE	4-5
VORSPEISEN	6
SUPPEN	7
SALATE	7
NUDELGERICHTE	8
FISCHGERICHTE	9
FLEISCHGERICHTE	9
DESSERTS	10

Willkommen im Eja Restaurant

„Eja“ bedeutet auf Albanisch Willkommen – und genau das wünschen wir all unseren Gästen: sich bei uns willkommen und wohlzufühlen.

Unser Eja Restaurant ist ein familiengeführtes Haus, das mit viel Liebe, Leidenschaft und Hingabe wächst. Wir möchten Ihnen nicht nur gutes Essen servieren, sondern auch ein Stück mediterrane Lebensfreude weitergeben.

Genießen Sie bei uns frische Zutaten, sorgfältig zubereitete Speisen und eine Atmosphäre, in der Sie sich wie zu Hause fühlen dürfen.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen – Herzlich Willkommen im Eja Restaurant!

Unterstützen Sie uns gerne:

Helfen Sie uns, indem Sie eine Bewertung auf Google hinterlassen oder folgen Sie uns auf Instagram, um stets alle Neuigkeiten, Angebote und Eindrücke aus unserem Restaurant zu erhalten.

Feiern im Eja Restaurant

Wir verfügen über einen großzügigen Saal, in dem große Feiern, Geburtstage, Versammlungen und vieles mehr stattfinden können.

Sprechen Sie uns gerne an – wir setzen alles daran, Ihre Traumfeier nach Ihren Wünschen zu verwirklichen.

Kontakt:

 Telefon: +49 431 70574620

 E-Mail: ejarestaurant3@gmail.com

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Gerolsteiner Mineralwasser (Still)	Flasche 0,25l - 2,90 € / Flasche 0,75l - 7,50 €
Coca-Cola/ Coca-Cola Zero.....	Flasche 0,33 l je 3,90 €
Sprite/Fanta.....	Flasche 0,33 l je 3,90 €
Mezzo Mix	Flasche 0,33 l - 3,90 €
Schweppes (Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water).....	Flasche 0,2 l je 3,90 €
Kiba (Kirsch-Banane)	Glas 0,2l - 2,90 € / Glas 0,4 l - 4,50 €
Granini Säfte.....	Apfel oder Orange / Flasche 0,2 l je 2,90 €
Granini Schorlen (Apfelschorle / Maracujaschorle / Rhabarberschorle).....	Flasche 0,33 l je 3,90 €

HEISSGETRÄNKE

Cappuccino (1,7,8) 3,90 €
Flat White (1,7,8) 4,50 €
Espresso (8) 2,90 €
Doppelter Espresso (8) 4,50 €
Heiße Schokolade (1,7,8) 4,50 €
Kaffee (8) 2,80 €
Kaffee mit Baileys (1,7,8,14) 5,50 €
Latte Macchiato (1,7,8) 4,50 €
Milchkaffee (1,7,8) 4,90 €
Tee (Darjeeling / Kräutergarten / Sommerbeeren / Rooibos Vanille / Grüner Tee) 3,90€

BIERE

König Pilsener vom Fass (14)
0,5 l - 5,20€ 0,33l - 3,90€
Köstritzer Schwarzbier (1,14)
Flasche 0,33 l - 4,50€
Benediktiner Weißbier (14)
Flasche 0,50 l - 5,50€
Benediktiner Weißbier alkoholfrei (14)
Flasche 0,5 l - 5,50€
König Pilsener alkoholfrei (14)
Flasche 0,33 l - 4,10 €
Alster (Radler) (1,9,14)
0,3 l - 3,90 € / 0,5 l - 5,20 €
Alkoholfreies Alster (1,9,14)
0,5 l - 5,20 €

SPIRITUOSEN

Ramazotti (0,2 cl) 3,50 € / (0,4 cl) 5,50 €
Averna (0,2 cl) 3,50 € / (0,4 cl) 5,50 €
Sambuca (0,2 cl) 3,50 € / (0,4 cl) 5,50 €
Amaretto (0,2 cl) 3,50 € / (0,4 cl) 5,50 €
Grappa (0,2 cl) 3,50 € / (0,4 cl) 5,50 €
Limoncello (0,2 cl) 3,50 € / (0,4 cl) 5,50 €
Fernet Branca (0,2 cl) 3,50 € / (0,4 cl) 5,50 €
Baileys Irisch Cream ¹⁴⁷ (0,2 cl) 3,50 € / (0,4 cl) 5,50 €
Genusswerk Alte Hazelnus (0,2 cl) 3,50 € / (0,4 cl) 5,50 €
Raki aus Albanien (0,4 cl) 5,50 €

APERITIVI

Aperol Spritz	7,50€
Erfrischende Klassiker mit Aperol, Prosecco und Soda.	(9)
Lillet	6,20€
Französischer Aperitif auf Weinbasis mit Tonic.	(9)
Martini Bianco	6,20€
Milder Wermut mit feiner Vanillenote.	(9)
Prosecco	3,80€
Perlwein – trocken und spritzig.	(9)
Campari Oange	7 ,50€
Herb und fruchtig – mit Campari und Orangensaft	(1,9)
Gin Tonic	8,50€
mit Gurke	

ROTWEINE

Hauswein Rot(9).....	Glas(0,2) 6,50 €
Rubinrot, trocken und harmonisch – mit jugendlicher Frische und leichter Bitternote	
Dornfelder(9).....	Glas(0,2) - 6,90€ / Flasche (0,75) - 25,90 €
Saftige Schwarzkirsche mit feiner Schokonote – mild und samtig.	
Nero d'Avola(9).....	Glas 0,2 l – 7,30 € / Flasche 0,75 l – 26,90 €
Kräftiger sizilianischer Rotwein – dunkle Beeren, leichte Würze und samtiger Abgang	
Chianti(9).....	Glas 0,2 l – 7,20 € / Flasche 0,75 l – 25,90 €
Fruchtige Noten von Brombeeren und Kirschen, ergänzt durch Schokolade und mediterrane Kräuter.	
Lambrusco(9).....	Glas 0,2 l – 6,10 € / Flasche 0,75 l – 22,50 €
Fruchtig, leicht perlend – mit Erdbeere, Kirsche und Brombeere	
Primitivo(9).....	Glas 0,2 l – 7,50 € / Flasche 0,75 l – 26,90 €
Vollmundig und samtig – mit Aromen dunkler Beeren und feiner Schokolade	
Cabernet Sauvignon(9).....	Flasche 0,75 l – 35,90 €
Kräftig, mit Cassis, Vanille und reifer Frucht – ein Wein für besondere Anlässe.	

WEISSWEINE

Hauswein Weiß (9).....	Glas(0,2) - 6,50 €
Fruchtig, frisch und trocken – ein harmonischer, leichter Wein für jeden Tag	
Weißweinschorle.....	6,90€
Pinot Grigio (9)..... Glas 0,2 l – 6,90 € / Flasche 0,75 l – 25,90 €	
Strohgelb mit Aromen von grünem Apfel, Kiwi und einem Hauch Salbei.	
Sauvignon Blanc (9).....	Glas 0,2 l – 7,20 € / Flasche 0,75 l – 27,60 €
Frisch und lebendig mit Noten von Stachelbeeren, Holunderblüten und tropischen Früchten.	
Riesling (9)	Glas 0,2 l – 6,90 € / Flasche 0,75 l – 25,80 €
Fruchtig und säurebetont – mit Aromen von grünem Apfel, Pfirsich und Aprikose	
Grauer Burugunder (9).....	Glas(0,2) - 6,90€ / Flasche(0,75) - 26,50 €
Trocken, elegant und würzig – mit feiner Zitrusnote. Ideal zum Fisch.	
Lugana (9).....	Flasche (0,75l) - 35,90 €
Frisch, fruchtig und fein – mit Zitrus, grünem Apfel und leichter Mandelnote.	

ROSE WEIN

Custoza Bardolino Chiaretto-	Frisch lebendig mit angenehmen
Säure-Fruchtspiel.....	Glas(0,2) - 7,20€ / Flasche(0,75) - 26,90 €

COCKTAILS

Piña Colada 9,50€

Rum, Kokoscreme und Ananassaft – tropisch-süßer Klassiker. (7)

Mojito 9,50€

Rum, frische Limette, Minze, Rohrzucker und Soda – herrlich erfrischend. (9)

VORSPEISEN

- **Gemischte Gemüse-Vorspeise.....13,90€**
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Olivenöl und geriebenem Parmesankäse verfeinert.
- **Fetakäse mit marinierten Kirschtomaten.....11,50€**
Kalt servierter Fetakäse mit aromatisch marinierten Kirschtomaten, verfeinert mit Rosmarin, Thymian und einem Hauch Knoblauch. (1,7)
- **Überbackener Fetakäse mit frischem Gemüse.....12,50€**
Würziger Fetakäse, im Ofen überbacken mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, verfeinert mit einer aromatischen mediterranen Kräutermischung. (1,7)
- **Bruschetta mit Tomaten.....8,50€**
Knuspriges hausgemachtes Brot mit marinierten Tomaten, Knoblauch, frischem Basilikum und geriebenem Parmesankäse. (1,7,9)
- **Frischer Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten.....12,90€**
Mozzarella trifft auf sonnengereifte Tomaten – dazu frisches Basilikum und bestes Olivenöl – einfach, aromatisch, mediterran. (7)
- **Carpaccio nach Art des Hauses.....14,50€**
Fein aufgeschnittenes, zart mariniertes Rindfleisch, liebevoll angerichtet mit Rucola und hauchdünnen Parmesanspänen - ein Klassiker in mediterraner Interpretation. (1,3,7,9)
- **Lachs-Carpaccio.....14,50€**
Fein geräucherter Lachs, mariniert nach Art des Hauses – mit ausgewählten Gewürzen und einem Hauch mediterraner Frische.
- **Flambierter Ziegenkäse.....13,50€**
Auf einem frischen Salatbouquet mit Rucola, Oliven und feinen Selleriestreifen, abgerundet mit einem Hauch saisonaler Marmelade. (1,7,9)
- **Antipasti für zwei Personen.....22,90€**
Feine Auswahl an Käse, Schinken , erlesenen Oliven und frisch zubereiteter Bruschetta.

SUPPEN

- **Fischsuppe**.....10,50€
Aromatische Suppe mit Fisch und Gemüse nach mediterraner Art. (9)
- **Gemüsesuppe**.....8,50€
Leicht und hausgemacht aus frischem saisonalem Gemüse

Zusätzliche Beilagen (werden extra berechnet):

- **Pommes Frites**.....4,50 €
- **Rosmarinkartoffeln**..... 5,00 €
- **Gegrilltes Gemüse**..... 6,00 €
- **Gemischter Salat**.....5,00 €

SALATE

- **Frischer gemischter Salat**.....11,90€
Frischer Blattsalat verfeinert mit Olivenöl und Balsamico-Dressing. (9)
- **Klassischer Caesar-Salat**.....14,50€
Mit cremigem Caesar-Dressing, Hähnchenbrustfilet, Croutons und geriebenem Parmesankäse. (1,3,7,10)
- **Bauernsalat mit Feta-Schafskäse**.....13,90€
Frischer Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Oliven – mariniert in bestem Olivenöl und Oregano, serviert nach mediterraner Art. (7)

NUDELGERICHTE

- **Spaghetti Carbonara.....14,90€**
Klassisch zubereitet mit knusprigem Guanciale Speck, frischem Eigelb, gereiftem Parmesan und schwarzem Pfeffer. (3,7)
- **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino.....11,50€**
Mit Knoblauch, hochwertigem Olivenöl und scharfem Peperoni verfeinert mit frischem Petersilie. (1)
- **Spaghetti mit Tomaten und Kapern.....12,50€**
In hausgemachter Tomatensoße, verfeinert mit frischem Basilikum. Einfach und lecker. (1,9)
- **Linguine mit Meeresfrüchten.....18,90 €**
Zubereitet mit aromatischem Knoblauch in einer leichten Tomatensauce, verfeinert mit mediterranen Kräutern. (2,14)
- **Linguine mit Lachs in Sahnesoße.....15,90 €**
Feine Linguine mit zartem Lachsfilet in einer cremigen Sahnesoße, abgerundet mit frischen Kräutern. (2,7)
- **Hausgemachte Lasagne.....14,90 €**
Mit herhaftem Rindfleisch, feiner Béchamelsoße und zart schmelzendem Mozzarella überbacken. (1,3,7,9)
- **Tagliatelle mit Zucchini und Brokkoli.....13,90 €**
In aromatischer Tomatensoße, leicht und vegetarisch. (1)
- **Tagliatelle mit Rindfleisch und Champignons.....16,90 €**
In cremiger Sahnesoße – herhaft und sättigend. (7)

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- **Spaghetti mit Tomatensoße oder Butter.....6,50 €**
Herrlich einfach und lecker – perfekt für kleine Genießer. (1,7)
- **Chicken Nuggets mit Pommes.....8,50 €**
Knusprige Nuggets aus zartem Hähnchenfleisch, serviert mit goldgelben Pommes. (1,3,7)
- **Alle Nudelgerichte auch mit glutenfreien Nudeln erhältlich.....+4,00 €**
- **Extra Parmesan auf Wunsch erhältlich – Aufpreis.....+2,00 €**

FISCHGERICHTE

FISCH & MEERESFRÜCHTE

- **Lachsfilet mediterran.....**26,90 €
Mit Rosmarinkartoffeln, verfeinert mit Zitrone und frischen Kräutern, serviert mit einem Beilagensalat. (2,9)
- **Frittierte Meeresfrüchte.....**26,90€
Calamari, Garnelen & Co. – serviert mit Zitrone, frischem Salat und Zitronen-Dip nach Art des Hauses. (1,2,3,9,10,14)
- **Gegrillte Gambas.....**31,50€
Große Garnelen vom Grill, aromatisch gewürzt, serviert mit gegrilltem Gemüse. (2,9,14)
- **Goldbrassenfilet.....**25,90€
Mit feinem Gemüsepüree und einem Beilagensalat. (2,7,9)

FLEISCHGERICHTE

FLEISCHGERICHTE

- **Lammkoteletts.....**27,50 €
Gegrilltes Lammkoteletts mit Gemüse, dazu einen Beilagensalat. (7,9)
- **Rumpsteak 220 g.....**25,90 €
Mit Rucola und Parmesankäse, dazu gegrilltes Gemüse. (7,9)
- **Rumpsteak mit Champignons und Gorgonzolasoße.....**26,90 €
Serviert mit Rosmarinkartoffeln. (7,9)
- **Rinderfilet 200 g.....**30,50€
Auf Demi-Glace-Soße, dazu gegrilltes Gemüse. (9)
- **Hähnchenbrust mit frischer Champignon-Sahnesoße.....**21,50€
Dazu Rosmarinkartoffeln. (7,9)

DESSERTS

- **Tiramisu.....7,50 €**
Klassisches Tiramisu, verfeinert mit einem Hauch von Kakao. (1,3,7)
- **Cheesecake mit Vanilleeis.....8,90 €**
Cremiger Cheesecake mit einer Kugel Vanilleeis, veredelt mit fruchtiger Beerensoße. (1,3,7)
- **Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis.....7,50 €**
Warmer, zartschmelzender Schokoladen-Soufflé, serviert mit einer Kugel Vanilleeis - ein echter Genussmoment. (1,3,7)
- **Tartufo.....7,90 €**
Schokoladeneis mit Herz aus Zabaglione Creme, mit Kakaopulver bestäubt. (1,3,7,14)
- **Affogato.....7,50€**
*Zwei Kugeln feines Vanilleeis, übergossen mit frisch gebrühten Espresso. (3,7)
» auf Wunsch mit Amaretto oder Baileys (3,7,9)..... +1,50 €*



Für besondere Wünsche oder Anpassungen sprechen Sie gerne unser Team an – wir sind stets bemüht, Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Bitte beachten Sie, dass für zusätzliche Wünsche eventuell ein Aufpreis berechnet wird.

„Werfen Sie einen Blick auf unsere Tagesangebote! Wir überraschen Sie regelmäßig mit neuen Gerichten.. Sprechen Sie uns gerne an – wir informieren Sie über die aktuellen Spezialitäten.“

Wir danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch in unserem Restaurant und hoffen, dass Sie die kulinarische Reise durch die mediterrane Küche genossen haben.

Sollten Sie besondere Wünsche haben oder eine spezielle Zubereitung bevorzugen, lassen Sie es uns bitte wissen – unser Team ist stets bemüht, Ihnen ein unvergessliches Genusserlebnis zu bieten.

Herzlichen Dank und bis bald!

Zusatzstoffe & Allergene (Kennzeichnungspflichtig)

- | | |
|--|---|
| 1. Mit Farbstoff | 6. geschwärzt |
| 2. mit Konservierungsstoff | 7. mit Phosphat |
| 3. Mit Antioxidationsmittel | 8. mit Süßungsmittel |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 9. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5. mit Schwefeldioxid / Sulfiten als Zusatzstoff | 10. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken |

Allergene:

- | | |
|---|---|
| 1. glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel...) | 8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pistazien...) |
| 2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | 9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| 3. Eier und Eiererzeugnisse | 10. Senf und Senferzeugnisse |
| 4. Fisch und Fischerzeugnisse | 11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse |
| 5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | 12. Schwefeldioxid und Sulfite (natürlich vorkommend) |
| 6. Soja und Sojaerzeugnisse | 13. Lupinen und Lupinenerzeugnisse |
| 7. Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) | 14. Weichtiere (z. B. Muscheln) und Weichtiererzeugnisse |

Hinweis: Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen können Spuren von Zusatzstoffen und Allergenen nicht ausgeschlossen werden. Bei Fragen hilft Ihnen unser Servicepersonal gerne weiter!

