

Restaurant „Haus Eltingmühle“

Tageskarte:

Vorspeise:

Carpaccio vom Rind – Hauchdünne Scheiben vom Rinderroastbeef mit feinem Olivenöl, Gewürzen, Parmesansplitter und Rucola 11,50 €

Frische Pfifferlinge:

„Pfifferling Teller“ – Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und ein kleines Rumpsteak mit gebratenen frischen Pfifferlingen, dazu hausgemachte Kräuterbutter, einen Salat der Saison und Kartoffelchips 24,90 €

„Pfifferling Schnitzel“ – Zartes Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu reichen wir einen Salat der Saison und Pommes Frites 19,90 €

Zartes Rumpsteak (ca. 250 g) mit gebratenen frischen Pfifferlingen, dazu hausgemachte Kräuterbutter, einen Salat der Saison und Kartoffelchips 29,90 €

„Pfifferling – Schlemmertopf“ – 2 Schweinefiletmedaillons und 1 kl. Rumpsteak mit gebratenen frischen Pfifferlingen, dazu einen Salat der Saison, So. Bearnaise und Kroketten 25,50 €

Restaurant „Haus Eltingmühle“

- Aus dem Suppentopf -

Hochzeitssuppe mit Einlage _g
4,50 €

Zwiebelsuppe, mit Weißwein verfeinert und mit Baguettebrot und Käse
überbacken _{A, G, F}
4,90 €

- Leckere knackige Salate -

„Gourmetsalat“ _A - Gebratene Hähnchenbruststreifen und frische gebratene
Champignons an Blattsalaten, reichlich garniert, ein
Dressing nach Wahl sowie frisches Baguettebrot
9,90 €

„Neptun´s Salat“ _{A, B} - Scheiben vom Räucherlachs und gekochtem Ei an
Blattsalaten, reich garniert, ein Dressing nach Wahl
sowie frisches Baguettebrot
11,90 €

Als Dressing können Sie wählen zwischen Joghurt - Kräuter - Dressing _F,
Honig - Senf Dressing _H und Essig - Öl - Dressing

Restaurant „Haus Eltingmühle“

- Vorspeisen und für den kleinen Hunger -

Schafskäse mit Tomaten und Käse überbacken, mit feinem Olivenöl und ausgesuchten Gewürzen, im Gusspfännchen serviert, dazu reichen wir frisches

Baguettebrot A, F

9,90 €

Gambas „Provencal“ - In hausgemachter Knoblauch - Kräuterbutter gebratene Gambas (5 Stck.) mit Tomatenwürfeln, im Gusspfännchen serviert, dazu reichen wir Ihnen frisches Baguettebrot A, B, F

14,50 €

Gebackener Camembert an Salatbouquet mit frischem Baguettebrot und Preiselbeeren

9,50 €

Knusprige Kartoffelchips mit hausgemachter Ajoli F

3,50 €

- Für unsere kleinen Gäste -

„Pinocchio“ A, C, F - Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit kleiner Salatbeilage und Pommes Frites

5,50 €

Auch als Hähnchenschnitzel möglich - Aufpreis 1,- €

„Chicken Joe“ A, F - Knusprige Hähnchennuggets mit Salatbeilage und Pommes Frites

5,90 €

Restaurant „Haus Eltingmühle“

- Leckere Schnitzelgerichte - (auch als Seniorenteller erhältlich, Minderpreis -3,50 €)

Schweineschnitzel „Wiener Art“ _{A, C, L}, serviert mit einem Salat der Saison, dazu reichen wir Pommes Frites
12,90 €

Schweineschnitzel „Jäger Art“ _{A, C, F, H} – mit Champignons in Rahmsauce, dazu reichen wir Ihnen einen Salat der Saison und Pommes Frites
14,90 €

Schweineschnitzel „à la Susanne“ _{A, C, F} – mit Tomaten, Zwiebeln, Sauce Bearnaise ¹ und Cheddar Käse ² überbacken, dazu reichen wir Ihnen einen Salat der Saison und Kartoffelchips
16,90 €

Landhausschnitzel „Eltingmühle“ _{A, C, F} – Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln und frischen Champignons, dazu reichen Ihnen wir einen Salat der Saison und Kartoffelchips
16,50 €

Deftiges Bauernschnitzel _{A, C, F} – Schweineschnitzel mit krossem Bacon und 2 Spiegeleiern, dazu reichen wir Ihnen einen Salat der Saison und Bratkartoffeln
18,90 €

- Spezialitäten des Hauses -

Haustopf „Eltिंगmühle“ A, F, G - 2 Filetmedaillons vom Schwein und ein zartes Rumpsteak auf geschmortem Paprika - Zwiebelgemüse, dazu reichen wir Ihnen einen Salat der Saison, Sauce Bearnaise³ und Kroketten
19,50 €

Gegrillte Spare Ribs „BBQ 1,2“ A, F, G - mit einem Salat der Saison, Kartoffelchips und Barbecuesauce³
16,90 €

Schweinefiletgeschnetztes „Züricher Art“ A, C, F, G, mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu einen Salat der Saison und Röstitaler
16,50 €

Schweinefiletmedaillons „Madagaskar“ A, C, F, G, mit einer pikanten Pfefferrahmsauce, dazu reichen wir einen Salat der Saison und Kartoffelgratin
17,50 €

Grillteller „Belling“ A, F - gegrilltes Schweinefilet, kl. Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Spare Ribs 1,2, dazu Sauce Diabolo (scharf) und Kräuterbutter, sowie einen Salat der Saison und Kartoffelchips
21,50 €

Restaurant „Haus Eltingmühle“

- Premium Burger - A, C, F, I

Burger „Eltingmühle“ - Burger mit 200g Rindfleisch, Tomaten, Gurken, Röstzwiebeln, hausgemachte Burger Sauce, dazu einen Salat der Saison und Kartoffelchips

13,90 €

Cheese & Bacon Burger „Eltingmühle“ - Burger mit 200g Rindfleisch, Cheddar Käse ^{1,2} und Bacon ^{1,3}, Tomaten, Gurken, Röstzwiebeln, hausgemachte Burger Sauce, dazu einen Salat der Saison und Kartoffelchips

15,90 €

Chickenburger - Burger mit Hähnchenbrustfilet und Sweet Chili Sauce, mit Ananans und Cheddar Käse überbacken, dazu reichen wir einen Salat der Saison und Kartoffelchips

15,90 €

- Geflügelgerichte -

(auch als Seniorenteller erhältlich, Minderpreis -3,50 €)

Hähnchenbrustfilet „Bombay“ A, C, F, H - mit Früchten in Currysahnesauce, dazu reichen wir Ihnen einen Salat der Saison und Butterreis

15,50 €

2 Hähnchenbrustschnitzel A, C, F, H, mit Champignonrahmsauce, dazu reichen wir Ihnen einen Salat der Saison und Pommes Frites

15,50 €

- Fisch -

Auf der Hautseite gebratenes Zanderfilet A, B, F, auf Julienne Gemüse mit einer Dill - Kräutersauce, dazu reichen wir einen Salat der Saison und Butterreis

17,90 €

Restaurant „Haus Eltingmühle“

Argentinische Steaks vom Grill:

In Argentinien werden die Rinder aufgrund der optimalen Wetterbedingungen ganzjährig im Freien gehalten und von den Gauchos über die Weideflächen getrieben, wo sie sich ausschließlich von dem frischen saftigen Grass der Pampa ernähren. Deshalb gehört argentinisches Rindfleisch weltweit zu den fettärmsten Sorten und ist für seine besondere Zartheit bekannt.

- Unsere Steakspezialitäten -

Zartes Rumpsteak (250g) = mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir einen Salat der Saison und hausgemachte Kartoffelchips

25,90 €

Zartes Rumpsteak (250g) = mit gebratenen frischen Champignons und Zwiebeln, dazu reichen wir hausgemachte Kräuterbutter, einen Salat der Saison und Pommes Frites

28,50 €

Zartes Pfeffer Rumpsteak (250g) _{A, C, F, G} - mit hausgemachter pikanter Pfeffersauce, dazu reichen wir einen Salat der Saison und Kartoffelgratin

27,90 €

- Nudelgerichte -

Frische Tagliatelle „Vegí“ _{A, B, F, L, H}, mit mediterranem Pfannengemüse in einer leichten Rahmsauce, dazu reichen wir einen Salat der Saison

13,90 €

Frische Tagliatelle _{A, B, F, L, H} mit in Olivenöl gebratenen Gambas, Kirschtomaten und Knoblauch, dazu reichen wir einen Salat der Saison

16,50 €

Restaurant „Haus Eltingmühle“

- Etwas Süßes zum Schluss -
Alle Desserts enthalten Lactose (L)

„Coup Danmark“ – Cremiges Bourbon – vanilleeis mit Schokoladensauce und
Sahnehaube
5,50 €

Frische Erdbeeren mit Bourbon – vanilleeis und Sahne
6,50 €

Himbeershake mal anders – Eine frische Creme aus Himbeeren mit vanilleeis
und Sahne
6,50 €

Herrencreme mit Sahne
4,50 €