SUPERIOR

CHRISTIANA'S WEIN&ARTHOTEL

Eugenspiegel

RESTAURANT

STEAK HAUS

SEIT 2001

ÖFFNUNGSZEITEN

opening hours

Mittwoch - Sonntag: ab 17.30 Uhr
Wednesday - Sunday from 5.30 p.m.

Letzte Essensbestellung: 20.00 Uhr
Last meal order: 8.00 p.m.

Um unserem Team geregelte Arbeitszeiten zu gewähren schließt unser Restaurant um 22.30 Uhr.
Regular working hours for our team our restaurant closes at 10.30 p.m.

Je nach Geschäftsgang schließt unser Restaurant auch schon mal etwas früher.
Depending on the course of business, our restaurant sometimes closes a little earlier.

APÉRITIFS

Apéritifs

RIESLING SEKT* - Fruchtig, prickelnd RIESLING SEKT - fruity, sparkling	0,1 l	5,00 €
KIR ROYAL - Cassis mit trockenem Sekt* KIR ROYAL - Cassis with dry sparkling wine	0,1 l	5,70 €
PERNOD - Frankreichs beliebtester Apéritif mit Eiswasser serviert PERNOD - France's most popular aperitif served with ice water	2 cl	4,50 €
CAMPARI[3] - Der bekannte Bitter aus Mailand mit Eis CAMPARI[3] - The well-known bitter from Milan with ice	4 cl	4,80 €
CAMPARI SODA[3]	4 cl	5,30 €
CAMPARI ORANGE[3]	4 cl	5,90 €

SHERRY - Feiner spanischer Wein-Apéritif — SHERRY - Fine Spanish wine aperitif

SANDEMANN - *Medium Dry, Dry Seco*	5 cl	5,00 €
AMANTILLADO TIO GUILLERMO Bernsteinfarbener, trockener und gut ausbalancierter Amontillado Sherry. Am Gaumen delikat und aromatisch mit Nuancen von Karamell und gerösteten Mandeln, vollmundig mit guter Länge. Amber colored, dry and well balanced Amontillado Sherry. Delicate and aromatic on the palate with nuances of caramel and roasted almonds, full-bodied with good length.	5 cl	6,30 €

PORTWEIN | Port wine	5 cl	5,00 €
MARTINI - Der bekannte italienische Wermut-Apéritif. *Bianco, Rosso, Extra dry* MARTINI - The famous Italian vermouth aperitif. Bianco, Rosso, Extra dry	5 cl	5,00 €

**** enthält Sulfite.***
**** contains sulphites.***

Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Prices include the statutory value added tax.

VORSPEISEN

Starter

Körbchen Knoblauchbrot 6,90 €
8 Scheiben knuspriges Baguette mit Knoblauchbutter
8 Slices of crispy baguette with garlic butter

1/2 Dutzend Weinbergschnecken mit frischen Kräuter in Knoblauchbutter 14,50 €
6 Snails with fresh herbs and garlic butter

4 Riesengarnelen$_{6)}$ mit frischen Kräuter in Knoblauchbutter 16,50 €
4 King prawns$_{6)}$ with fresh herbs in garlic butter

jede Garnele mehr / each king prawn more 3,50 €

SUPPEN

Soups

Kraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich 6,90 €
Consommé with marrow dumplings and egg custard

Eifeler Kartoffelrahmsuppe mit Wurzelgemüse, Knusperspeck und Croûtons 6,90 €
Eifel potato cream soup with root vegetable, crispy bacon and croutons

STEAKHAUS-SALAT

Steakhouse-Salad

Blatt- und Rohkostsalate mit frischen Kräutern und unserem würzigen Hausdressing 10,00 €
Leaf and raw vegetable salads with fresh herbs and our aromatic house dressing

... mit Hirtenkäse | ... with shepherd's cheese 14,00 €
... mit Hähnchenbruststreifen | ... with chicken breast strips 17,00 €

Beilagensalat | Side salad 5,50 €

Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Prices include the statutory value added tax.

VOM EIFELSCHWEIN

From the Eifel pork

Wiener Schnitzel vom EIFEL-Schwein mit Pommes frites und Salat — 18,50 €
Vienna schnitzel from the EIFEL-pork with french fries and salad

- mit Rahmchampignons | with creamed mushrooms — 21,50 €

GEFLÜGEL

Poultry

Zarte Hähnchenbrustfilets vom Lavasteingrill
Tender chicken breast fillets from the lava stone grill

- mit Barbecue Sauce & Pommes frites — 21,00 €
- with barbecue sauce and French fries

- mit Rahmchampignons & Pommes frites — 22,00 €
- with creamed mushrooms & French fries

MEDITERRAN

Mediterranean

Pasta mit mediterranem Schmorgemüse — 14,00 €
Pasta with mediterranean braised vegetables

- mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet | with a grilled chicken breast fillet — 19,00 €
- mit einem gegrillten Lachsmedaillon | with a grilled salmon medallion — 29,00 €
- mit 6 Riesengarnelen$_{6)}$ | with 6 king prawns$_{6}$ — 29,50 €

Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Prices include the statutory value added tax.

STEAKS VOM LAVASTEINGRILL

Steaks from the lava stone grill

Rumpsteak Strip loin steak Das Rumpsteak aus dem Roastbeef mit zarter Marmorierung	200 g 400 g	17,80 € 32,80 €
Rib Eye Steak | Rib eye steak Das ausgelöste Hochrippensteak mit klassischem Fettauge aus dem Rücken geschnitten	300 g	25,80 €
Rückensteak vom EIFEL-Schwein Boneless pork chop from the EIFEL-pork	250 g	12,00 €

ON TOP

3 gegrillte Riesengarnelen zum Steak Ihrer Wahl. 3 grilled king prawns for the steak of your choice.	+ 10,50 €

TOP CLASS BEEF

Die hohe Fleischqualität und die lange Erfahrung versprechen einen herzhaften Steak-Genuss!

The high quality of the meat and the long experience promise hearty steak enjoyment!

SAUCEN & BEILAGEN

Sauces & sides

Pfefferrahmsauce, Rahmchampignons White pepper sauce, creamed mushrooms	je 3,00 € each 3,00 €
Chimichurri*, Barbecue Sauce, Kräuterbutter Chimichurri*, Barbecue sauce, herb butter	je 2,00 € each 2,00 €
Pommes frites | French fries	3,70 €
Kartoffelkroketten | Potato croquettes	3,70 €
Knoblauchbrot | Garlic bread	3,70 €
Mediterranes Schmorgemüse | Braised mediterranean vegetables	4,50 €
Beilagensalat | Side salad	5,50 €

***Chimichurri ist eine argentinische Sauce, die in der Regel zu gegrilltem Rindfleisch serviert wird. Zu den Hauptzutaten gehören gehackte Petersilie, Thymian und Oregano, Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Salz und schwarzer Pfeffer.**

***Chimichurri is an Argentine sauce that is usually served with grilled beef. The main ingredients include chopped parsley, thyme and oregano, garlic, chilli, onion, salt and black pepper.**

Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Prices include the statutory value added tax.

Desserts

Hausgemachtes Passionsfruchteis an warmer Schoko-Tarte mit flüssigem Kern 8,90
Warm chocolate tart with a liquid center and homemade passion fruit ice cream

Gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker an zartschmelzendem Vanilleeis und Schlagsahne 6,50
Apple fritters with cinnamon and sugar on smooth vanilla ice cream and whipped cream

Obstsalat | Fruit salad 5,50

Espresso Affogato 5,00
Diese süße Versuchung besteht aus einer Kugel hausgemachtem Vanilleeis, getränkt in einer Tasse mit Espresso.
Einfach unwiderstehlich!
This sweet temptation consists of a scoop of homemade vanilla ice cream, soaked in a cup with espresso.
Simply irresistible!

Beschwipster Affogato | Tipsy affogato 8,50
Zwei Kugeln hausgemachtes Vanilleeis in einem Espresso mit einem Schuss Amaretto.
Two scoops of homemade vanilla ice cream in an espresso with a dash of amaretto.

Unsere hausgemachten Eisspezialitäten

Our homemade ice cream

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Passionsfrucht/Maracuja je Kugel 3,00
Vanilla, chocolate, strawberry, banana, passion fruit/maracuja each scoop 3,00

Topping

- Schokoladensauce | Chocolate sauce 1,50
- Obstsalat | Fruit salad 2,00
- Schlagsahne | Whipped cream 0,50

Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Prices include the statutory value added tax.