

*Aperitif:*

<i>Kir</i>			
<i>Crème de Cassis</i>			
<i>aufgefüllt mit trockenem Weißwein</i>		€	4,20
<i>Kir Royal</i>			
<i>Crème de Cassis</i>			
<i>aufgefüllt mit Sekt Cuvée brut</i>		€	4,80
<i>Glas Sekt</i>			
<i>Hotel Heinz Selektion Cuvée brut extra trocken</i>		€	4,10
<i>Campari *<sup>5</sup></i>	<i>4 cl</i>	€	3,00
<i>Campari-Soda</i>	<i>4 cl</i>	€	3,90
<i>Campari-Orange</i>	<i>4 cl</i>	€	4,30
<i>Martini Bianco</i>	<i>5 cl</i>	€	3,30
<i>Martini Rosso</i>	<i>5 cl</i>	€	3,30
<i>Martini Dry</i>	<i>5 cl</i>	€	3,30
<i>Sherry Dry</i>	<i>5 cl</i>	€	3,30
<i>Sherry Medium</i>	<i>5 cl</i>	€	3,30
<i>Portwein</i>	<i>5 cl</i>	€	2,90

*Möchten Sie sich  
von unserer Küche  
überraschen lassen?*

## *“Menü Surprise”*

*3-gängiges Menü  
inklusive Aperitif*

*€ 28,00*

*Bitte teilen Sie uns gegebenenfalls mit,  
womit wir Sie nicht überraschen dürfen!*

### Vorspeisen:

<i>Kleiner Salat vom Büffet</i>	€ 4,50
<i>Großer Salat vom Büffet</i>	€ 5,80
<i>Ein großer Feldsalat mit herzhaftem Kartoffeldressing, Croutinis und knusprig gebratenen Baconscheiben</i>	€ 7,50
<i>Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit einem Apfel-Honig-Konfit an Feldsalat</i>	€ 8,50

### Suppen:

<i>Tagessuppe auf Empfehlung der Küche</i>	€ 3,60
<i>Wildsuppe „Hubertus“ mit Mandelsahne</i>	€ 4,90

### Bunte winterliche Salate:

<i>Knackiger Salat mit gebratenem Geflügelbrüstchen, Pfirsichspalten und gerösteten Mandeln</i>	€ 8,30
<i>Variation von Blattsalaten mit Rinderfiletstreifen in Balsamico</i>	€ 8,90
<i>Crevetten in Knoblauchbutter gebraten angerichtet auf einem knackigen Salat und mit Zitronen-Kräuter-Vinaigrette mariniert</i>	€ 13,50

*Zu allen Salaten servieren wir Brötchen.*

### Zwischengericht:

*Basilikum-Gnocchi auf Tomatenkonfit  
mit Parmesan und gratiniertem Ruccola* € 8,50

### Vegetarisch:

*Gebratene Kartoffel-Klößchen mit geschmolzenen  
Kirschtomaten auf einem Rahm-Spinat  
mit Parmesan gratiniert* € 12,50

### Für den kleinen Hunger:

*Damentoast* € 10,50  
*Toast mit Schweinelendchen,  
Champignonsauce und Käse überbacken  
an einem Salatbukett*

*Mediterraner Toast* € 11,00  
*mit gebratener Poulardenbrust, Tomaten, Basilikum  
und Käse gratiniert an einem Salatbukett*

*„Hürder Krüstchen“* € 10,50  
*Salatvariation mit zwei kleinen Schnitzeln  
und einem Spiegelei*

## Unsere „Favoriten“ ... immer ein Genuss:

<i>Eisbach's Schlemmerpfanne mit Schweinefilet, Rinderfilet, Schweinerückensteak und Champignonrahm dazu Spätzle und Pfannengemüse</i>	€	16,40
<i>Schweinelendchen auf Champignoncreme mit Butterspätzle und Pfannengemüse</i>	€	14,00
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit pommes frites und einem Salat vom Büffet Gerne servieren wir Ihnen das Schnitzel auch auf „Jäger-Art“ (gegen Aufpreis)</i>	€	10,50
<i>Westerwälder Rahmschnitzel mit Schinken-Zwiebel-Sahnesauce und Käse gratiniert dazu Kartoffelrösti und einen Salat vom Büffet</i>	€	13,80
<i>Gegrilltes Lachssteak mit Kräuterbutter, Zitrone, Petersilienkartoffeln und einem Salat vom Büffet</i>	€	14,20
<i>Cassoulet von Edelfischen (Zander, Lachs, Seeteufel, Garnelen) in einer Sahnesauce mit Gemüsestreifen dazu Basmatireis und Tomatenbrunoise</i>	€	18,00
<i>Matjes „Hausfrauen Art“ an einem Salatbukett dazu reichen wir Butterkartoffeln mit gehackter Petersilie</i>	€	8,50

## Unsere Empfehlungen in den Winter:

<i>Ragout vom heimischen Wild mit Preiselbeeren in einer beschwipsten Birne dazu reichen wir Haselnuss-Spätzle</i>	€	15,00
<i>Zarter Wildschweinbraten aus der Keule an Wachholderrahmsauce, wahlweise reichen wir Kartoffelklöße oder Serviettenknödel und Apfelrotkohl oder Speckrosenkohl</i>	€	16,00
<i>Medaillons vom Hirschrücken an einem marinierten Feldsalat mit Kirsch-Whiskey-Sauce und Rosmarin-Gratin</i>	€	18,50
<i>Lammfilets an Knoblauchjus mit Speckbohnen und Lyoner Kartoffeln</i>	€	18,50
<i>Rumpsteak unter geschmolzenem Roquefort an Balsamicocreme mit Kartoffelgratin</i>	€	17,50
<i>Drei „Musketiere“ am Spieß auf einem Tomaten-Knoblauch-Chutney, dazu servieren wir Gemüsereis</i>	€	18,00
<i>Eine ganze Dorade „mediterran“ in Folie gegart an einem großen Salat dazu reichen wir Kräuterkartöffelchen</i>	€	18,50

*Weitere Gerichte der Saison entnehmen Sie bitte*

*unserem Tagesangebot im Aushang*

*Pasta- und Vitalgerichte ...passt immer!*

*Oliven-Spaghetti mit 5 Riesengarnelen,  
frischen Kräutern und einem Hauch von Knoblauch*

€ 13,50

*Oder was dagegen...? Anti Pasta!*

*„Eisbach´s“ Bauernpizza  
mit Mozzarella, Bauchspeck, Zwiebeln, Knoblauch  
und Peperoni-Salami*

€ 8,00

## Herzhafte Steaks:

<i>Schweinerückensteak</i>	<i>180 g</i>	€	<i>7,80</i>
<i>Schweinerückensteak</i>	<i>230 g</i>	€	<i>9,40</i>
<i>Rumpsteak</i>	<i>180 g</i>	€	<i>10,00</i>
<i>Rumpsteak</i>	<i>230 g</i>	€	<i>12,50</i>
<i>Rumpsteak</i>	<i>300 g</i>	€	<i>14,40</i>
<i>Rinderfiletsteak</i>	<i>180 g</i>	€	<i>12,90</i>
<i>Rinderfiletsteak</i>	<i>230 g</i>	€	<i>15,90</i>
<i>Rinderfiletsteak</i>	<i>300 g</i>	€	<i>18,90</i>

*Zu allen Steaks servieren wir Kräuter- und Knoblauchbutter und Baguette*

*Gerne richten wir Ihnen die Steaks auch mit einem kleinen oder großen Salat an:*

<i>Kleiner Salat</i>	€	<i>3,30</i>
<i>Großer Salat</i>	€	<i>4,60</i>

## Dazu Beilagen nach Ihrer Wahl:

<i>Pommes frites</i>	€	<i>1,80</i>	<i>Champignonsauce</i>	€	<i>1,90</i>
<i>Kroketten</i>	€	<i>1,80</i>	<i>Pfefferrahmsauce</i>	€	<i>1,90</i>
<i>Rösti</i>	€	<i>1,80</i>	<i>Dunkle Jus</i>	€	<i>1,90</i>
<i>Kartoffelgratin</i>	€	<i>2,10</i>			
<i>Bratkartoffeln</i>	€	<i>1,80</i>			
<i>Folienkartoffel</i>	€	<i>2,50</i>			
<i>Grilltomate</i>	€	<i>1,80</i>			
<i>Pfannengemüse</i>	€	<i>2,30</i>			

Folgende Zusatzstoffe sind enthalten:

Roher Schinken	=	Konservierungsstoff
Vorderschinken	=	Antioxidationsmittel, Konserv.-stoff, Nitritpökelsalz, Milcheiweiß
Käse	=	Konserv.-stoff, Farbstoff
Salami	=	Antioxidationsmittel, Konserv.-stoff, Farbstoff
Cola/Limo/ schw. Oliven	=	= koffeinhaltig, Farbstoff geschwärzt
Tonic-Water/ Bitter-Lemon	=	=
Campari	=	= chininhaltig Farbstoff

## Offene Weine 0,2

### Weißwein

#### Mosel

2009 *Kallfelz Riesling Hochgewächs  
Q.b.A., trocken  
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl* € 4,30

#### Baden

2009 *Sasbachwaldener Alde Gott  
Müller-Thurgau Kabinett, lieblich  
Alde Gott Winzergenossenschaft Sasbachwalden* € 4,30

2009 *Baden Classic  
Grauer Burgunder QbA trocken  
Weingut Julius Zotz, Heitersheim* € 4,50

#### Mittelrhein

2008 *Bacharacher Riesling  
Q.b.A. halbtrocken  
Weingut Toni Jost, Bacharach* € 4,50

#### Rheinhessen

2009 *Weissburgunder  
Q.b.A. trocken  
Weingut Keth, Offstein* € 4,60



## Weißweine 0,75l

### Deutschland

#### Mosel

2008	<i>Kallfelz Riesling Hochgewächs trocken Weingut Kallfelz, Zell-Merl</i>	€ 21,00
2007	<i>Schieferterrassen Riesling durchgegoren Weingut Heymann-Löwenstein, Winningen</i>	€ 24,00

#### Rheingau

2008	<i>Schloss Vollrads Riesling Q.b.A., trocken</i>	€ 21,50
2008	<i>Robert Weil Riesling Q.b.A trocken Weingut Robert Weil, Kiedrich</i>	€ 23,00

#### Mittelrhein

2008	<i>Toni Jost Riesling feinherb Weingut Toni Jost, Bacharach</i>	€ 16,80
2009	<i>Rheinschiefer Riesling QbA, trocken Weingut Matthias Müller, Spay</i>	€ 19,50

#### Baden

2009	<i>Baden Classic Grauer Burgunder trocken Weingut Julius Zotz, Heitersheim</i>	€ 16,90
2009	<i>Sasbachwaldener Alde Gott Grauer Burgunder Kabinett trocken Winzergenossenschaft Alde Gott Sasbachwalden</i>	€ 21,00
2009	<i>Sasbachwaldener Alde Gott Müller Thurgau Kabinett lieblich Winzergenossenschaft Alde Gott Sasbachwalden</i>	€ 17,50

#### Pfalz

2008	<i>Weißburgunder und Chardonnay QbA trocken Weingut Thomas Hensel, Bad Dürkheim</i>	€ 22,00
------	---	---------

### Frankreich

2007	<i>Chablis Premier Cru Côte de Leche AC Domaine Bernard Defaix</i>	€	34,00
------	--	---	-------

### Italien

2008	<i>Gavi di Gavi DOC Vigna Del Bosco Il Rocchin</i>	€	24,00
------	--	---	-------

### Südafrika

2008	<i>De Wetshof Estate Bon Vallon Chardonnay Wine of Origin Robertson</i>	€	22,00
------	---	---	-------

## Weißherbst, Rosé 0,75l

### Deutschland

2008 Baden	<i>Heitersheimer Maltesergarten Spätburgunder Weißherbst Kabinett Weingut Zotz, Heitersheim</i>	€	16,50
2006 Ahr	<i>Spätburgunder Weißherbst Q.B.A. feinherb Weingut Kreuzberg, Dernau</i>	€	20,50
2008 Baden	<i>Sasbachwaldener Alde Gott Spätburgunder Weißherbst Q.B.A. trocken Alde Gott Winzergenossenschaft Sasbachwalden</i>	€	19,00

### Frankreich

2008	<i>Cotes de Provence "Cep d'or" Appellation Contrôlée Les Maîtres Vignerons de Saint Tropez</i>	€	19,00
------	---	---	-------

## Rotweine 0,75l

### Frankreich

2005 <i>Bordeaux</i>	<i>Chateau Liversan Cru Bourgeois</i>	€ 28,00
2005	<i>Château Greysac Cru Grand Bourgeois Appellation Mèdoc Contrôlée</i>	€ 31,00
2007 <i>Rhone</i>	<i>Côte du Rhône AC Château Mont Redon</i>	€ 23,00

### Deutschland

2007 <i>Baden</i>	<i>Sasbachwaldener Alde Gott Kabinett trocken Alde Gott Winzer EG Sasbachwalden</i>	€ 21,00
2007 <i>Baden</i>	<i>Heitersheimer Maltesergarten Spätburgunder Rotwein Q.b.A. Trocken Weingut Zotz, Heitersheim</i>	€ 17,50
2007 <i>Pfalz</i>	<i>Reichsrat von Buhl Spätburgunder Q.B.A. trocken, Barrique Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim</i>	€ 25,00
2006 <i>Ahr</i>	<i>Kreuzberg Portugieser Rotwein Q.b.A, halbtrocken Weingut Kreuzberg, Dernau</i>	€ 19,00

## Chile

2008 *Caliterra* € 21,30  
Central Valley *Cabernet Sauvignon Reserva*  
*E. Chadwick*

## Italien

2006 *Vitaroccia* € 34,00  
Toscana *Vino Nobile Di Montepulciano*  
*Icario*

2006 *Il Baciato* € 30,00  
Piemont *Braida*

## Südafrika

2007 *Cabernet Sauvignon* € 27,00  
*Wine of Origin Swartland*  
*Allesverloren Wine Estate*

## Sekt

*Sekt Hotel Heinz Selektion 0,75 l* € 21,00  
*Cuvée brut*

*Champagner*  
*Canard Duchêne* € 40,00

*Prosecco*  
*Canella Prosecco di Conegliano DOC* € 27,00  
*Spumante*

## Mineralwasser

<i>Taunusquelle Premium 0,25l</i>	€	2,00
<i>Taunusquelle still 0,25l</i>	€	2,00
<i>San Pellegrino 0,25l</i>	€	2,20
<i>Bonaqua Tafelwasser 0,2 l</i>	€	1,60
<i>Taunusquelle Premium 0,75 l</i>	€	4,70
<i>Taunusquelle still 0,75 l</i>	€	4,70
<i>Taunusquelle medium 0,75 l</i>	€	4,70

## Alkoholfrei 0,2 l

<i>Orangensaft</i>	€	2,50
<i>Apfelsaft</i>	€	2,30
<i>Orangensaftschorle</i>	€	2,00
<i>Apfelsaftschorle</i>	€	2,00
<i>Coca Cola *<sup>1</sup></i>	€	1,90
<i>Coca Cola light *<sup>2</sup></i>	€	1,90
<i>Fanta *<sup>3</sup></i>	€	1,90
<i>Schweppes</i>		
<i>Bitter Lemon *<sup>4</sup></i>	€	2,40
<i>Tonic Water *<sup>4</sup></i>	€	2,40
<i>Soda *<sup>4</sup></i>	€	2,40
<i>Ginger Ale *<sup>6</sup></i>	€	2,40

## Biere

<i>Erdinger Alkoholfrei 0,5 l</i>	€	3,60
<i>Erdinger Kristallweizen 0,5 l</i>	€	3,60
<i>Erdinger Hefeweizen 0,5 l</i>	€	3,60
<i>Erdinger dunkles Weizen 0,5 l</i>	€	3,60
<i>Kandi Malzbier 0,33 l</i>	€	2,50
<i>Bitburger Drive 0,33 l</i>	€	2,50
<i>Gatzweiler Alt 0,33 l</i>	€	2,50

## Vom Fass

<i>Fohr Pils 0,25 l</i>	€	1,80
<i>Fohr Pils 0,4 l</i>	€	2,60
<i>Bitburger Pils 0,25 l</i>	€	1,90
<i>Bitburger Pils 0,4l</i>	€	2,90
<i>Früh Kölsch 0,25 l</i>	€	1,90
<i>Weinschorle</i>	€	3,10

## Spirituosen 2cl

<i>Westerwälder Korn</i>	€	1,60
<i>Steinhäger</i>	€	1,60
<i>Malteser</i>	€	2,30
<i>Linie Aquavit</i>	€	2,40
<i>Jubiläums Aquavit</i>	€	2,40
<i>Obstler</i>	€	1,60
<i>Moselhefe</i>	€	1,90
<i>Wodka Moskovskaja</i>	€	2,30
<i>Jägermeister</i>	€	1,80
<i>Westerwälder Kümmel</i>	€	1,40
<i>Fernet Branca</i>	€	2,00
<i>Bacardi</i>	€	2,40
<i>Gin</i>	€	2,40
<i>Metaxa</i>	€	2,40
<i>Asbach</i>	€	2,10
<i>Remy Martin</i>	€	3,70
<i>Calvados Gilbert</i>	€	3,90
<i>Grappa Sperss, Angelo Gaja</i>	€	4,20
<i>Amaretto</i>	€	2,50
<i>Averna</i>	€	2,50
<i>Ramazotti</i>	€	2,50
<i>Sambuca</i>	€	2,50
<i>Cointreau</i>	€	2,50
<i>Grand Marnier</i>	€	2,50
<i>Baileys 4 cl</i>	€	4,70
<i>Bertrand Williams (Birne)</i>	€	3,90
<i>Bertrand Vieille Prune (alte Pflaume)</i>	€	3,90
<i>Bertrand Mirabelle (Mirabelle)</i>	€	3,90
<i>Bertrand Framboise (Himbeere)</i>	€	3,90
<i>Bertrand Kirsch</i>	€	3,90
<i>Bertrand Prunelle (Schlehe)</i>	€	3,90
<i>Jim Beam 4cl</i>	€	4,90
<i>Ballantines 4cl</i>	€	4,90
<i>Johnny Walker 4cl</i>	€	4,90

## Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	€	2,00
<i>Kännchen Kaffee</i>	€	4,00
<i>Cappuccino</i>	€	2,50
<i>Latte Macchiato</i>	€	2,60
<i>Espresso</i>	€	2,20
<i>Glas Tee</i>	€	2,00
<i>Kännchen Tee</i>	€	4,00
<i>Pott heiße Schokolade mit Sahne</i>	€	2,70

\*1 Farbstoff E 150

\*2 Farbstoff Zuckercouleur

\*3 Farbstoff Beta-Carotin

\*4 nat. Aromen-Chinin

\*5 Farbstoff E120

\*6 nat. Aromen + Farbstoff Zuckercouleur