



Herzlich Willkommen in Eisbach's Restaurant!



Wir freuen uns, Sie endlich wieder in unserem traditionsreichen Restaurant begrüßen zu dürfen. Schon vor rund 100 Jahren wurde hier gemütlich beieinander gegessen, getrunken, gegessen und gelacht.

Und so wollen wir es auch weiterhin halten, denn Genuss hält Leib und Seele zusammen – aber unter Berücksichtigung aller nötigen Vorsichtsmaßnahmen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Serviceabläufe hier & da durch die Abstands- & Hygienevorgaben erschwert sind! Wir bitten Sie, uns bei der Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben zu unterstützen:

- Bitte desinfizieren Sie Ihre Hände bei Betreten des Restaurants und zeigen Sie unseren Mitarbeitern Ihren negativen Test, Ihre Impf- oder Genesenen-Bescheinigung vor.
- Pro Tisch dürfen zur Zeit höchstens 5 Personen zusammen ,00kommen.
- Bitte nutzen Sie die Registrierungs-App Luca oder füllen Sie den Datenbogen für die eventuelle Kontakt-Nachverfolgung durch das Gesundheitsamt aus.
- Bitte tragen Sie im gesamten Gebäude, außer sitzend am Tisch, Ihren Mund-Nasenschutz und berücksichtigen Sie wo immer möglich das Abstands-Gebot von 1,5m!

Liebe Gäste, wir haben diese Regeln nicht gemacht, dürfen Sie aber nur bewirten, wenn wir uns alle daran halten. Bitte helfen Sie uns bei der Umsetzung und ersparen uns unnötige Diskussionen.



**Sie haben weitere Fragen – bitte sprechen Sie uns an!
Das Eisbach-Team wünscht Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt und natürlich
„Guten Appetit“!**



Aperitif

Hugo		6,00
Sekt mit Holunderblütensirup und Minze		
Lillet berry		6,20
Lillet Rosé, Schweppes wild berry, frische Beeren		
Rhabarber Spritz		6,40
Rhabarbersaft, Sekt, frische Erdbeeren, Minze		
Maperol		6,00
Sekt, Aperol, Maracuja		
Crodino (alkoholfrei)		5,00
Crodino, Wasser, Orange		
Ipanema (alkoholfrei)		5,50
Limettensaft, Ginger Ale, brauner Rohrzucker, Eiswürfel		
Aperol Spritz *5		6,00
Glas Sekt	0,1l	4,80
Hotel Heinz Selection Cuvée brut extra trocken		
Kir		5,40
Crème de Cassis, aufgefüllt mit trockenem Weißwein		
Kir Royal		5,70
Crème de Cassis, aufgefüllt mit Sekt Cuvée brut		
Campari *5	4 cl	4,40
Campari-Soda *5	4 cl	5,20
Campari-Orange *5	4 cl	5,40
Martini Bianco, Rosso, Dry	5 cl	4,30
Sherry Dry oder Medium	5 cl	4,20
Portwein	5 cl	4,20



Suppen, Salate, Vorspeisen

Tagessuppe	5,50
Pfifferlingrahmsuppe mit Kräuter-Croûtons	6,70
Büffelmozzarella mit Tomaten Basilikumpesto und Wildkräutersalat	8,50
Sommer-Salat (als Vorspeise) Blattsalate, Möhren, Weißkraut, Gurke und Tomate mit Vinaigrette oder Joghurtdressing	6,30
Knackiger Salat mit Streifen von der gebratenen Geflügelbrust mit Pfirsichspalten und gerösteten Mandeln dazu Brotkörbchen wahlweise Vinaigrette oder Joghurtdressing	13,00
Salatvariation mit in Knoblauchbutter gebratenen Crevetten mit Zitronen-Vinaigrette und Brotkörbchen	15,80
Variation von Blattsalaten mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen abgeschmeckt mit Balsamico, dazu Brotkörbchen	16,50





Schnitzel-Jagd

Knuspermandelschnitzel von der Poularde mit buntem Blattsalaten, Möhren, Gurken und Tomaten, Vinaigrette oder Joghurtdressing, dazu Brotkörbchen	13,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites und kleiner Salat	13,20
Schweineschnitzel „Waidmanns Art“ mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und kleinem Salat	15,50
Westerwälder Rahmschnitzel mit Schinken-Zwiebel-Sahnesauce und Käse gratiniert dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat	15,90



Herzhafte Steaks

Saftiges Rumpsteak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes frites Statt Speckbohnen lieber Pfifferlinge?	24,80
Aufpreis	4,50
Zartes Rinderfilet-Steak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Pfefferrahmsauce, Wedges und kleinem Salat	29,50



Unsere Sommer-Küche

Lammlachse rosa gebraten auf Kräuterjus mit Speckbohnen und Kartoffel-Wedges	24,50
Eisbachs Schlemmerpfanne Schweinefilet, Rinderfilet, Geflügelbrust in Rahmchampignons, dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat	23,00
Gegrillte Dorade mediterran gefüllt mit Kartoffel-Wedges und kleinem Salat	26,00
Eisbachs Burger Rindfleisch-Pattie im Brioche-Brötchen mit Salat, Bacon, Gewürzgurke, roten Zwiebeln und Tomaten-Chili-Salsa dazu eine Portion Kartoffel-Wedges	9,90 2,50
Tagliatelle mit rotem Pesto geschmolzenen Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan dazu gebratene Lachswürfel dazu gebratene Garnelen dazu gebratene Rinderfiletstreifen	11,50 4,50 6,80 7,50
Pfifferlinge á la crème mit Serviettenknödel und kleinem Salat	16,50



Unsere Weinempfehlung

2020 Sommerpalais Qualitätswein trocken Reichsgraf von Kesselstadt, Morscheid, Mosel	
Glas 0,1l	4,20
Glas 0,2l	5,80
Flasche 0,75l	23,00



Etwas Süßes zum Abschluss

Kleine Eisbach-Schlemmerei Jeden Tag eine süße Überraschung – fragen Sie nach!	4,80
Erdbeerparfait mit Erdbeermark und Crunch	6,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube	5,20
Gemischtes Eis	4,20
Gemischtes Eis mit Sahne	4,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,50
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	5,60



Dazu ein Kaffee oder Tee...

Tasse Kaffee	2,50
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,20
Espresso	2,50
Glas Tee	2,40





Digestif-Empfehlung
Beschießen Sie ein gutes Essen
mit einem unserer edlen Brände.

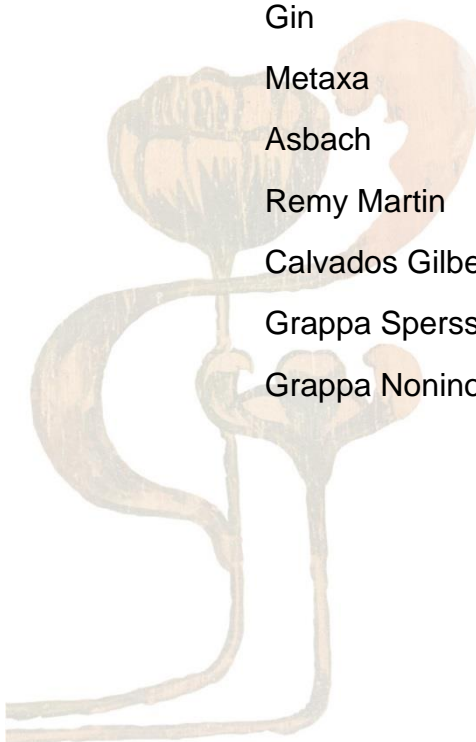
	2 cl
Amaretto	3,10
Averna	3,50
Ramazotti	3,50
Sambuca	3,20
Cointreau	3,20
Grand Marnier	3,20
Bertrand Williams (Birne)	4,20
Bertrand Pomme Golden (Apfel)	4,20
Bertrand Kirsch	4,20
Bertrand Prunelle (Schlehe)	4,20
Scheibel Alte Pflaume	4,20
Scheibel Mirabelle	4,20
Scheibel Kirschwaser	4,20
Scheibel Premium Waldhimbeergeist	4,20
Birkenhof Haselnussgeist	4,20
Bertrand Mon Pêche Pfirsichlikör	4,50
Scheibel Waldheidelbeer-Likör	4,50
Jim Beam 4 cl	5,30
Ballantines 4 cl	5,30
Johnny Walker 4 cl	5,30
Baileys 2 cl	2,90





Digestif-Empfehlung
Besließen Sie ein gutes Essen
mit einem unserer edlen Brände.

	2 cl
Westerwälder Korn	2,50
Malteser	3,00
Linie Aquavit	3,20
Jubiläums Aquavit	3,00
Obstler	2,50
Eulerschluck	2,50
Wodka Moskovskaya	3,00
Jägermeister	3,00
Westerwälder Kümmel	2,50
Fernet Branca	2,80
Bacardi	2,80
Gin	2,90
Metaxa	4,10
Asbach	3,00
Remy Martin	4,30
Calvados Gilbert	4,20
Grappa Sperss, Angelo Gaja	5,90
Grappa Nonino	4,50





Unsere Weinkarte





Offene Weine

Weißwein		0,21
Mosel		
2019	Kallfelz Riesling Schoppen Hochgewächs Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	5,60
Mittelrhein		
2018	Bacheracher Riesling Kabinett, feinherb Weingut Toni Jost, Bacharach	5,80
Pfalz		
2019	Grauburgunder trocken „Kalkstein“ Weingut Ludi Neiss, Kindenheim	5,80
Pfalz		
2019	Chardonnay trocken Weingut Martinspforte Einselthum	5,80
Weißherbst / Rosé		0,21
Baden		
2019	Spätburgunder Weißherbst Kabinett fruchtsüß Weingut Zotz, Heitersheim	5,70
Rheinhessen		
2019	Rose trocken „Lustspiel“ Weingut Manz, Weinolsheim	5,70





Offene Weine

Rotwein		0,21
Ahr		
2018	Kreuzberg Pinot noir Landwein feinherb Weinhaus Kreuzberg, Dernau	6,00
Italien		
2019	Rosso Piceno Sangiovese, Montepulciano Saladini Pilastrri, Marken	6,20
Spanien		
2017	Infinitus Tempranillo, Cabernet Sauvignon Vino de la Tierra de castilla Barrique Martinez Bijanda	6,00



Sekt & Champagner

Flasche 0,75 l		
Sekt Hotel Heinz Selection Cuvée brüt		23,00
Champagner Taittinger brüt		69,00
Prosecco Canella Superior Millesimato Spumante DOCG		28,00



Weißweine

Flasche 0,75 l

Deutschland

Mosel

2017	Kallfelz Riesling Hochgewächs Selektion, trocken Weingut Kallfelz, Zell-Merl	25,00
------	--	-------

Mittelrhein

2018	Bacharacher Riesling Kabinett, feinherb Weingut Toni Jost, Bacharach	24,00
------	--	-------

Rheingau

2018	Schloss Vollrads Riesling, Qualitätswein, trocken	26,00
------	--	-------

Pfalz

2019	Grauburgunder trocken „Kalkstein“ Weingut Ludi Neiss, Kindenheim	23,00
------	--	-------

Pfalz

2019	Chardonnay trocken Weingut Martinspforte Einselthum	23,00
------	---	-------

Pfalz

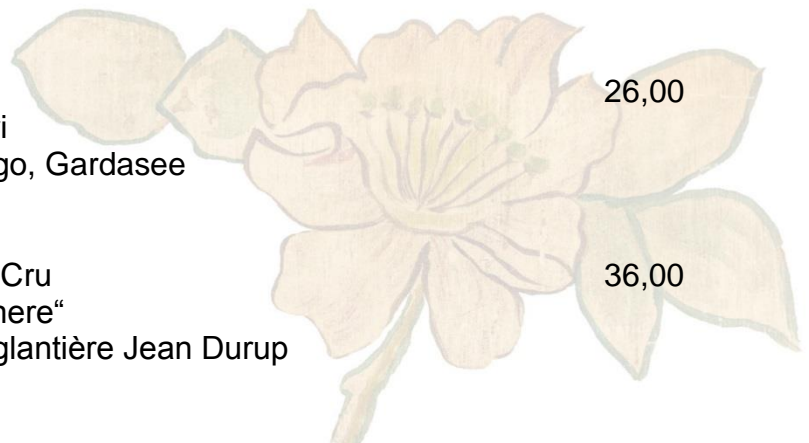
2019	Weißburgunder und Chardonnay trocken Weingut Thomas Hensel, Bad Dürkheim	26,00
------	--	-------

Italien

2019	Lugana trocken Cantina Marsadri Raffa di Puegnago, Gardasee	26,00
------	---	-------

Frankreich

2017	Chablis Premier Cru „Montée de Tonnerre“ Domaine de L'Églantière Jean Durup	36,00
------	---	-------





Roséweine

Flasche 0,75 l

Baden		
2019	Spätburgunder Weißherbst Kabinett fruchtsüß Weingut Zotz, Heitersheim	22,00
Rhein Hessen		
2019	Rosé trocken „Lustspiel“ Weingut Manz, Weinolsheim	22,00



Rotweine

Baden		
2018	Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Zotz, Heitersheim	23,00
Ahr		
2018	Kreuzberg Pinot Noir feinherb Weingut Kreuzberg, Dernau	25,00
Spanien		
2017	Infinitus Tempranillo, Cabernet Sauvignon Vino de la Tierra de castilla Barrique Martinez Bijanda	23,50
Italien		
2019	Rosso Piceno Sangiovese, Montepulciano Saladini Pilastrini, Marken	24,00
Frankreich		
2016	Côtes du Rhône Grenache, Syrah E.Guigal, Château d'Ampuis	28,00



Alle Preise in €



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola *1 0,2 l	2,30
Coca Cola light *2 0,2 l	2,30
Fanta *3 0,2 l	2,30
Zitronenlimonade 0,2 l	2,20
Orangensaft 0,2 l	2,90
Apfelsaft 0,2 l	2,80
Apfelsaftschorle 0,2 l	2,60
Schweppes Bitter Lemon *4 0,2 l	2,90
Schweppes Tonic Water *4 0,2 l	2,90
Schweppes Soda *4 0,2 l	2,90
Schweppes Ginger Ale *6	2,90

Mineralwasser

Rhodium Classic 0,25l	2,30
Rhodium still 0,25l	2,30
Rhodium still 0,25l	2,30
San Pellegrino 0,25l	2,90
Rhodium Classic 0,75 l	5,50
Rhodium still 0,75 l	5,50
Rhodium medium 0,75 l	5,50

Biere

Benediktiner Alkoholfrei 0,5 l	4,40
Benediktiner Hefeweizen 0,5 l	4,40
Benediktiner dunkles Weizen 0,5 l	4,40
Kandi Malzbier 0,33 l	3,00
Bitburger Drive 0,33 l	3,00
Bitburger Drive Radler 0,33 l	3,00
Frankenheimer Alt 0,33 l	3,00
Früh Kölsch 0,33 l	3,00

Vom Fass

Fohr Pils 0,25 l	2,40
Fohr Pils 0,4 l	3,70
Bitburger Pils 0,25 l	2,40
Bitburger Pils 0,4l	3,70

Folgende Zusatzstoffe sind enthalten:

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

- *1 Farbstoff E 150
- *2 Farbstoff Zuckercouleur
- *3 Farbstoff Beta-Carotin
- *4 nat. Aromen-Chinin
- *5 Farbstoff E120
- *6 nat. Aromen + Farbstoff Zuckercouleur



