



Herzlich Willkommen in Eisbach's Restaurant!



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

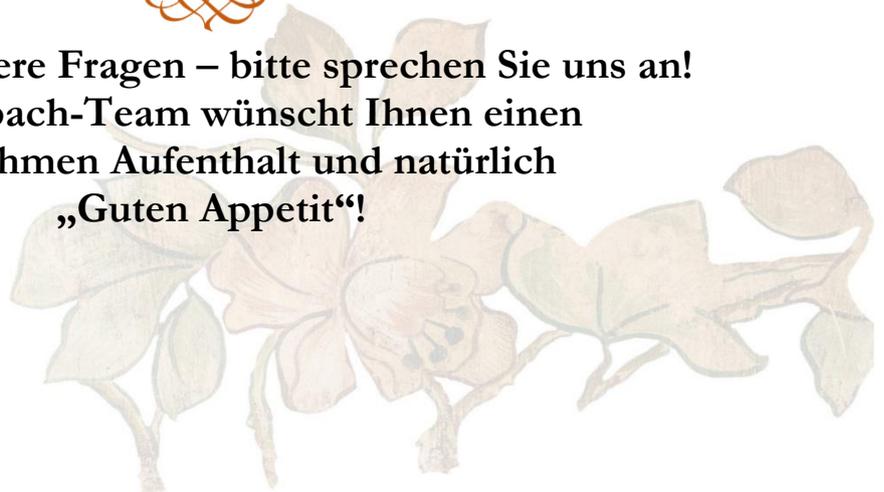
Und so wollen wir es auch weiterhin halten, denn Genuss hält Leib und Seele zusammen – aber unter Berücksichtigung aller nötigen Vorsichtsmaßnahmen.

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.
- 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 1,5 m!



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 Orange		6,80
Orangensaft, Lillet Blanc, Orangenlikör, Minze		
Johannisbeer-Orangen-Spritz		6,40
(Sekt, Johannisbeersaft, Orangenlikör, Orangenscheibe)		
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		
Maperol		6,00
Sekt, Aperol, Maracuja		
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

Klare Rinderbouillon mit Mini-Maultaschen und Wurzelgemüse	6,70
Ofenkäse mit Tomaten-Chutney gerösteten Kernen, Knoblauch, Rucola und Basilikumöl dazu Baguette	8,70
Kleiner Feldsalat mit warmem Kartoffel-Dressing dazu gebratener Bacon und geröstete Croûtons	7,50
Bunter Salat mit Knuspermandelschnitzel von der Poularde Blattsalate, Möhren, Gurke und Tomate mit Vinaigrette oder Joghurtdressing dazu Brotkörbchen	14,20
Knackiger Salat mit Streifen von der gebratenen Geflügelbrust mit Pfirsichspalten und gerösteten Mandeln dazu Brotkörbchen wahlweise Vinaigrette oder Joghurtdressing	13,80
Variation von Blattsalaten mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen abgeschmeckt mit Balsamico, dazu Brotkörbchen	17,80
Salatvariation mit in Knoblauchbutter gebratenen Crevetten mit Zitronen-Vinaigrette und Brotkörbchen	15,80



Schnitzel-Jagd

Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites und kleiner Salat	13,20
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und kleinem Salat	15,50
Schweineschnitzel „Euler Art“ mit Preiselbeeren und Brie überbacken, Kroketten und kleinem Salat	16,20
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	26,30
Zartes Rinderfilet-Steak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Pfefferrahmsauce, Wedges und kleinem Salat	31,00



Für Feinschmecker

Eisbachs Schlemmerpfanne Schweinefilet, Rinderfilet, Geflügelbrust in Rahmchampignons dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat	23,80
Lachs-Filet in Zitronenpfeffer gebraten dazu Dillrahmsauce, Kartoffeln und kleiner Salat	22,50
Pilz-Ravioli in Salbei-Butter mit kleinem Salat	15,80
Tagliatelle mit rotem Pesto geschmolzenen Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan	11,50
dazu gebratene Lachswürfel	4,50
dazu gebratene Garnelen	6,80
dazu gebratene Rinderfiletstreifen	8,80
Rosa gebratene Hirschmedaillons auf Kirsch-Whisky-Sauce mit Kartoffelkroketten und Feldsalat	28,20



Unsere korrespondierende Weinempfehlung:

2018 Mea Culpa	0,2l	6,50
Primitivo / Syrah / Merlot	0,75l	25,00
Marco Minini – Sizilien/ Italien		

In der Nase dezente Schokoladen- und Tabaknoten, dann eine kräftige, warme Frucht von Kirsche und Brombeere, dazu feine Vanille- und Mokka-noten, rundes Tannin und ein eleganter Körper mit feiner Struktur am Gaumen, edle Holznoten von Tabak und Vanille im Nachhall



Für Kinder

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ 7,00
dazu Kroketten, Ketchup und kleiner Salat

Chicken Nuggets mit Pommes frites 6,00
dazu Ketchup und kleiner Salat

Portion Pommes frites rot-weiß 3,00

Räuberteller
Wir bringen Euch einen Teller und Ihr räubert bei Euren Eltern.





Etwas Süßes zum Abschluss

Kleine Eisbach-Schlemmerei Jeden Tag eine süße Überraschung – fragen Sie nach!	4,80
Mandel-Parfait auf Beerenspiegel	7,50
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...

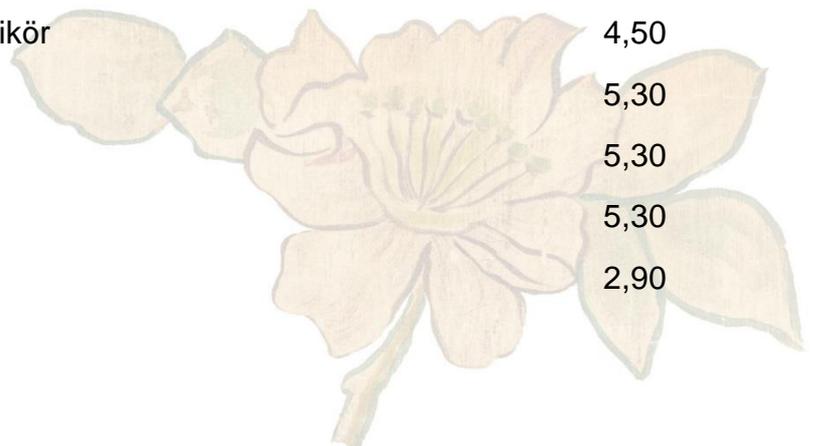
Tasse Kaffee	2,50
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,20
Espresso	2,50
Glas Tee	2,40





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



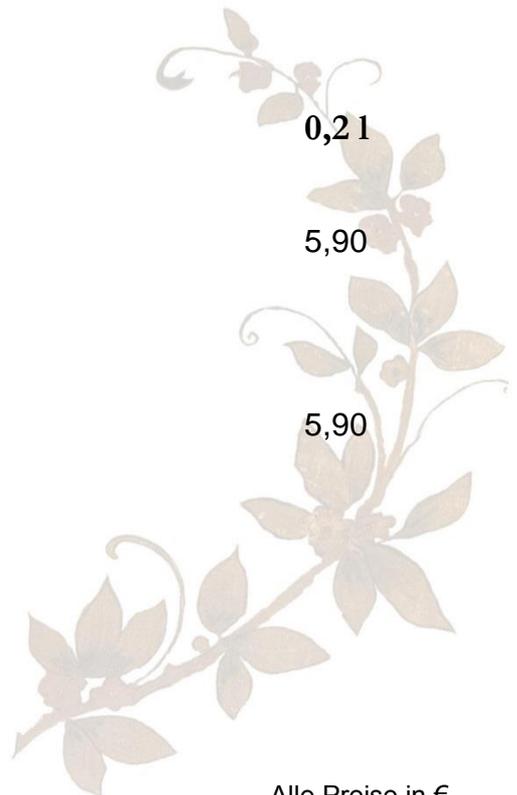
Unsere Weinkarte





Offene Weine

Weißwein		0,21
Mosel		
2020	Kallfelz Riesling Schoppen Hochgewächs Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	5,80
Mittelrhein		
2019	Bacheracher Riesling Kabinett, feinherb Weingut Toni Jost, Bacharach	6,00
Pfalz		
2020	Grauburgunder trocken „Kalkstein“ Weingut Ludi Neiss, Kindenheim	6,00
Pfalz		
2019	Chardonnay trocken Weingut Martinspforte Einselthum	6,00
Weißherbst / Rosé		0,21
Baden		
2020	Spätburgunder Weißherbst Kabinett fruchtsüß Weingut Zotz, Heitersheim	5,90
Rheinhessen		
2020	Rose trocken „Lustspiel“ Weingut Manz, Weinolsheim	5,90





Offene Weine

Rotwein		0,21
Pfalz 2020	Weingarten Cuvée Spätburgunder & Dornfelder feinherb Weinhaus Hammel & Cie, Kirchheim	6,20
Italien 2020	Rosso Piceno Sangiovese, Montepulciano Saladini Pilastrri, Marken	6,40
Spanien 2018	Infinitus Tempranillo, Cabernet Sauvignon Vino de la Tierra de castilla Barrique Martinez Bijanda	6,40



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

2019	Kallfelz Riesling Hochgewächs Selektion, trocken Weingut Kallfelz, Zell-Merl	25,00
------	--	-------

Mittelrhein

2019	Bacharacher Riesling Kabinett, feinherb Weingut Toni Jost, Bacharach	24,00
------	--	-------

Pfalz

2020	Grauburgunder trocken „Kalkstein“ Weingut Ludi Neiss, Kindenheim	23,00
------	--	-------

Pfalz

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

Pfalz

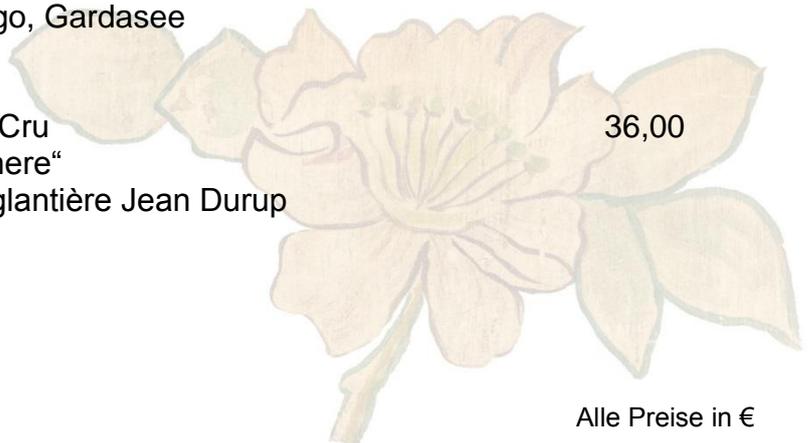
2020	Weißburgunder und Chardonnay trocken Weingut Thomas Hensel, Bad Dürkheim	26,00
------	--	-------

Italien

2020	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
------	---	-------



Alle Preise in €



Roséweine

Flasche 0,75 l

Baden		
2020	Spätburgunder Weißherbst Kabinett fruchtsüß Weingut Zotz, Heitersheim	23,00
Rhein Hessen		
2020	Rosé trocken „Lustspiel“ Weingut Manz, Weinolsheim	23,00



Rotweine

Baden		
2019	Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Zotz, Heitersheim	24,00
Pfalz		
2020	Weingarten Cuvée Spätburgunder & Dornfelder feinherb Weinhaus Hammel & Cie, Kirchheim	24,50
Spanien		
2018	Infinitus Tempranillo, Cabernet Sauvignon Vino de la Tierra de castilla Barrique Martinez Bijanda	24,00
Italien		
2020	Rosso Piceno Sangiovese, Montepulciano Saladini Pilastrini, Marken	24,50
Frankreich		
2020	„Le Clos“ Côtes Du Roussillon Grenache, Syrah, Carignan Domaine Boudau, Rivesaltes	28,00





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	4,60
Benediktiner Hefeweizen 0,5 l	4,60
Benediktiner dunkles Weizen 0,5 l	4,60
Kandi Malzbier 0,33 l	3,00
Hachenburger alkoholfrei 0,33 l	3,00
Hachenburger alkoholfrei 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	2,50
Fohr Pils 0,4 l	3,80
Hachenburger Hell 0,3 l	3,00
Hachenburger Hell 0,5 l	4,80



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