

☆☆☆
Christiana's
Wein&ArtHotel
Finest Wine & Design



RESTAURANT & STEAKHAUS
EUGENSPIEGEL
in Sachen Steaks die Nr.1

APÉRITIFS

RIESLING SEKT - Fruchtig, prickelnd	0,1 l	4,00 €
KIR ROYAL - Cassis mit trockenem Sekt	0,1 l	4,50 €
PERNOD - Frankreichs beliebtester Apéritif, mit Eiswasser serviert	2 cl	3,50 €
CAMPARI MIT EIS - Der bekannte Bitter aus Mailand ³⁾	4 cl	4,00 €
SHERRY - Feiner spanische Wein-Apéritif. <i>Medium Dry, Dry Seco</i>	5 cl	4,20 €
PORTO	5 cl	4,20 €
MARTINI - Der bekannte italienische Wermut-Apéritif. Wählen Sie Ihren Favoriten: <i>Bianco, Rosso, Extra dry</i>	5 cl	4,20 €

VORSPEISEN | STARTERS

Körbchen Knoblauchbrot 	6,00 €
8 Scheiben geröstetes Baguette mit Knoblauchbutter 8 slices of toasted french bread with garlic butter	
Rindercarpaccio ^{a)b1)}	12,00 €
mit Parmesan und knackigen Blattsalaten, Knoblauchbrot beef carpaccio with parmesan and crunchy lettuces, garlic bread	
Büffel-Mozzarella mit Tomate & Basilikum 	12,50 €
buffalo mozzarella with tomato & basil	
Weinbergschnecken	9,50 €
6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken escargots - 6 snails with herb butter au gratin	
Riesengarnelen ⁶⁾	14,50 €
4 Riesengarnelen mit frischen Kräutern in Knoblauchbutter king prawns - 4 king prawns with fresh herbs in garlic butter <i>jede Garnele mehr any more prawn</i>	
	3,00 €

SUPPEN | SOUPS

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	5,50 €
beef consommé with crepes julienne	
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken 	6,00 €
french onion soup au gratin	
Karotten-Ingwer-Suppe 	6,50 €
carrot ginger soup	

SALATE | SALADS

SALATBUFFET SALAD BAR

Einmal Salat vom Buffet	6,50 €
once salad bar	
Salat vom Buffet, soviel Sie mögen	10,00 €
unlimited salad bar	

CAESAR SALAD ⁹⁾

Von unseren Köchen in der Küche zubereitet / prepared in our kitchen
Römersalat, Parmesan, Croûtons, Sardellen, Caesar Dressing
romaine lettuce, parmesan cheese, croutons, anchovies, caesar dressing

8,50 €

ON TOP

Knusprig gebratener Speck ¹⁴⁾
crispy bacon
3,00 €

Hähnchenbruststreifen
chicken breast strips
6,00 €

3 Riesengarnelen ⁶⁾
3 king prawns
9,00 €

VARIATIONEN VOM LACHS | SALMON VARIATIONS

Lachsmedaillon gegrillt / grilled salmon medaillon

- mit Knoblauchbrot und Salat vom Buffet, soviel Sie mögen ^{a)b1))} 19,00 €
 - with garlic bread and unlimited salad bar
- mit Kräuterbutter, einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat vom Buffet, soviel Sie mögen ^{a))} 21,00 €
 - with herb butter, baked potato with herb cottage cheese and unlimited salad bar
- mit Rahmchampignons, Reis, Salat vom Buffet, soviel Sie mögen ^{a))} 22,00 €
 - with creamed mushrooms, rice, unlimited salad bar
- Provenzalische Art, mit Tomaten-Knoblauchsauce, Blattspinat und Kartoffelplätzchen 22,00 €
 - provençal style, with tomato-garlic sauce, buttered leaf-spinach and potato cakes

RIESENGARNELEN | KING PRAWNS

6 Stück / 6 pieces

- klassisch, mit frischen Kräutern in Knoblauchbutter, Reis und Salat vom Buffet, soviel Sie mögen ^{o)} 24,50 €
 - classic, with fresh herbs in garlic butter, rice and unlimited salad bar
- Provenzalische Art, mit Tomaten-Knoblauchsauce, Reis und Salat vom Buffet ^{o)} 24,50 €
 - provençal style, with tomato-garlic sauce, rice and unlimited salad bar
- *jede Garnele mehr / any more prawn ^{o)} | 3,00 €*

POTATOES & PASTA

- Ofenkartoffel mit Kräuterquark  6,50 €
 - baked potato with herb cottage cheese
- Ofenkartoffel mit Kräuterquark, gegrillter Maiskolben  9,50 €
 - baked potato with herb cottage cheese, grilled corn on the cob
- Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat vom Buffet, soviel Sie mögen  12,50 €
 - baked potato with herb cottage cheese, unlimited salad bar
- Ofenkartoffel mit Räucherlachs und Kräuterquark 13,50 €
 - baked potato with smoked salmon and herb cottage cheese
- Kartoffelplätzchen mit Rahmchampignons und Blattspinat  12,50 €
 - potato cakes with creamed mushrooms and buttered leaf-spinach

FARFALLE PASTA

- Pomodoro - Tomatensauce mit Basilikum, Parmesan  9,50 €
 - pomodoro - tomato & basil sauce, parmesan cheese
- Bolognese - Hackfleischsauce, Parmesan 10,50 €
 - bolognese - beef bolognese sauce, parmesan cheese

STEAKS VOM LAVASTEINGRILL | STEAKS FROM OUR LAVA STONE GRILL

Rumpsteak / sirloin steak		Lammhüftsteaks / rump of lamb steaks	
200 g	16,50 €	200 g	14,50 €
400 g	29,00 €	400 g	25,50 €
Filetsteak / filet steak		Schweinerückensteak / boneless pork chop	
180 g	20,50 €	250 g	10,00 €
350 g	37,00 €		

SAUCEN | SAUCES

Béarnaise Barbecue Pfeffer-Rahm Provençale	jede Sauce	2,50 €
bearnaise barbecue pepper cream provençal	each sauce	2,50 €
Kräuterbutter oder Meerrettich ²⁾⁵⁾ / herb butter or horseradish		2,00 €

BEILAGEN | SIDES

Ofenkartoffel mit Kräuterquark | Pommes frites | Kartoffelplätzchen | Reis | Knoblauchbrot |
Gebutterter Blattspinat | Chilibohnen | Gegrillter Maiskolben | Gebratene Zwiebeln | Gebratene Champignons
baked potato with herb cottage cheese | french fries | potato cakes | rice | garlic bread |
buttered leaf-spinach | chili beans | grilled corn on the cob | sauteed onions | sauteed mushrooms

jede Beilage / each side dish
3,00 €

SALATBUFFET

Salat zum Steak,
soviel Sie mögen

unlimited salad bar
to your steak

6,50 €

SURF & TURF

3 Scampi⁶⁾ mit Knoblauch-Dip
zum Steak Ihrer Wahl

3 king prawns with garlic sauce
to the steak of your choice

9,00 €

GARSTUFEN / STEAK TEMPERATURES

blue rare (bleu)	innen roh, mit saftig roter Farbe / raw center, with a juicy red color
Rare (englisch)	kalter, roter Fleischkern / cool red center
Medium Rare	(à point) - warmer, roter Kern / warm red center
Medium	rosa / pink center
Medium well	innen leicht rosa / slightly pink center
Well done	hier ist nichts mehr rosa / no pink

STEAKS komplett, mit Pommes frites und Salat vom Buffet

STEAKS complete, with french fries and salad bar

Rumpsteak / sirloin steak	200 g / 25,00 €	400 g / 37,50 €
Filetsteak / filet steak	180 g / 29,00 €	350 g / 46,00 €
Lammhüftsteaks / rump of lamp steaks	200 g / 23,00 €	400 g / 34,00 €
Schweinerückensteak / boneless pork chop		250 g / 18,00 €
Filetmedaillons vom Schwein / pork tenderloin medallions	160 g / 16,00 €	240 g / 18,50 €
Hähnchenbrustfilets / boneless, skinless chicken breast	140 g / 13,50 €	280 g / 16,00 €

Dazu eine Beilage nach Ihrer Wahl / plus a supplement of your choice

Sauce Béarnaise | Barbecue Sauce | Pfeffer-Rahm-Sauce | Sauce Provençale
 bearnaise sauce | barbecue sauce | pepper cream sauce | provençal sauce

Kräuterbutter oder Meerrettich / Herb butter or horseradish

Gebratene Zwiebeln | Gebratene Champignons
 sauteed onions | sauteed mushrooms

UNSERE STEAK KLASSIKER | OUR STEAK CLASSICS

Steak, Salat & Knoblauchbrot	24,00 €
Rumpsteak (200 g) mit Knoblauchbrot und Salat vom Buffet, soviel Sie mögen sirloin steak (200 g) with garlic bread and unlimited salad bar	
Buffalo Bill	33,00 €
Rumpsteak (400 g), mit Chilibohnen und Pommes frites / sirloin steak (400 g), with chili beans and french fries	
Surf & Turf	28,50 €
Rumpsteak (200 g), 3 gegrillte Scampi, Knoblauch-Dip, Ofenkartoffel mit Kräuterquark sirloin steak (200 g), 3 grilled king prawns, garlic dip, baked potato with herb cottage cheese	
Farmersteak	17,00 €
Schweinerückensteak (250 g), Kräuterbutter, gegrillter Maiskolben, Ofenkartoffel mit Kräuterquark boneless pork chop (250 g), herb butter, grilled corn on the cob, baked potato with herb cottage cheese	

SCHNITZEL

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat vom Buffet pork schnitzel vienna style with french fries, salad bar	14,00 €
• mit gebratenen Zwiebeln / with sauteed onions	16,50 €
• mit Rahmchampignons / with creamed mushrooms	16,50 €

DESSERTS

Crème Brulée 5,50 €

Mousse au Chocolat 5,50 €

Tiramisu 5,50 €

EIS | ICE CREAM

Kugel Eis | Scoop of Ice Cream 2,00 €

Vanille - Erdbeere - Schokolade - Haselnuss - Walnuss - Pistazie

vanilla - strawberry - chocolate - hazelnut - walnut - pistachio

Schokoladensauce | chocolate sauce

1,50 €

Obstsalat | fruit salad

2,00 €

Schlagsahne | whipped cream

0,50 €

Espresso küsst Vanilleeis 4,50 €

Vanilleeis mit doppeltem Espresso und Sahne

Vanilla ice cream with a double espresso and cream

Nuss mit Schuss 4,50 €

Haselnuss-, Walnuss- und Pistazieneis mit Nusslikör, Nusskrokant und Schlagsahne

Hazelnut-, walnut- and pistachios ice cream, nut liqueur, nut brittle, whipped cream

Zusatzstoffe / Additives

1) mit Konservierungsmittel / 2) mit Antioxidationsmittel / 3) mit Farbstoff / 4) mit Geschmacksverstärker /
5) mit Schwefel / 6) mit Phosphat / 7) geschwärzt / 8) gewachst / 9) mit Süßungsmittel /
10) enthält eine Phenylalaninquelle / 11) mit Säuerungsmittel / 12) mit Stabilisatoren / 13) mit Phosphorsäure /
14) mit Nitritpökelsalz / 15) mit Milcheiweiß / 16) koffeinhaltig / 17) chininhaltig /

1) with preservative / 2) with antioxidant / 3) with dye / 4) with flavor enhancer / 5) with sulphuric /
6) with phosphate / 7) blackened / 8) waxed / 9) with sweetener / 10) contains phenylalanine source /
11) with acidifier / 12) with stabilizers / 13) with phosphoric acid / 14) with nitrite pickling salt /
15) with milk protein / 16) caffeinated / 17) quinine /