

☆☆☆
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	12,00 €
mit Parmesan und knackigen Blattsalaten, Knoblauchbrot beef carpaccio with parmesan and crunchy lettuces, garlic bread	
Weinbergschnecken (6) mit Kräuterbutter überbacken	9,50 €
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	

SALATBUFFET | SALAD BAR

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

ON TOP

Hähnchenbruststreifen
chicken breast strips
6,00 €

3 Riesengarnelen ⁶⁾
3 king prawns
9,00 €

FISCH & MEERESFRÜCHTE | FISH & SEAFOOD

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

6 Riesengarnelen mit frischen Kräutern in Knoblauchbutter, Reis, Salat vom Buffet, soviel Sie mögen ⁶⁾ 24,50 €
 6 King prawns with fresh herbs in garlic butter, rice and unlimited salad bar
jede Garnele mehr / any more prawn ⁶⁾ | 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 €
 Farfalle pasta pomodoro - tomato & basil sauce, parmesan cheese
- Farfalle Pasta Pomodoro Bolognese - Hackfleischsauce, Parmesan 10,50 €
 Farfalle pasta pomodoro bolognese - beef bolognese sauce, parmesan cheese

SCHNITZEL

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

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 | Rahmchampignons
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 | creamed 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 Sauce nach Ihrer Wahl / plus a sauce of your choice

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

Rahmchampignons / creamed mushrooms

Kräuterbutter oder Meerrettich / herb butter or horseradish

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^o, 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

DESSERTS

Crème Brulée 5,50 €

Mousse au Chocolat 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 6,60 €

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

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