

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste und Freunde des Europäischen Hofes

Wir freuen uns sehr, dass wir nach langen 7 Monaten
die Terrasse, das Sommer- und das Hotelrestaurant
nun wieder öffnen dürfen.

Genießen Sie unsere Köstlichkeiten und lassen Sie sich von unserem
herzlichen Service verwöhnen.

Sommerrestaurant

EURO

Aperitifs / Aperitifs

Pfälzer Winzersekt Privat Cuvee, extra trocken ^{o)}	0,1l	7,90
Champagner Ayala, Brut Majeur ^{o)}	0,1 l	17,50
Champagner Ayala, Rosé Majeur ^{o)}	0,1 l	19,00
Hugo Winzersekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze ^{o)}	0,1l	14,50
Aperol Spritz Winzersekt, Aperol, Soda, Orange ^{o) 10)}	0,1l	14,50
Raumland Trauben Secco weiß -alkoholfrei-	0,1l	7,90
Green light Cocktail -alkoholfrei- ¹⁾ (Ananas, Orange, Kokos, Blue Curacao)	0,3l	10,80

Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

Teinacher Medium	0,25 l	4,50
Teinacher Medium	0,75 l	9,00
Teinacher, stilles Wasser	0,25 l	4,50
Teinacher, stilles Wasser	0,75 l	9,00
VIO Apfelsaftschorle naturtrüb	0,30 l	4,50
Säfte (Orange, Apfel, Traube, Johannisbeere)	0,20 l	4,50
Frisch gepresste Säfte (Apfel-Karotte-Ingwer)	0,25 l	9,00
(Orange, Grapefruit, Karotte)	0,25 l	6,00
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola zero ^{1) 3) 9) 10)}	0,20 l	4,50
Sprite, Fanta ^{1) 3)}	0,20 l	4,50
Fevertree Premium Tonic Water ¹⁰⁾ / Mediterranean Tonic ¹⁰⁾	0,20 l	4,50
Goldberg Tonic Water ¹⁰⁾ / Japanese Yuzu Tonic Water ¹⁰⁾	0,20 l	4,50
Soda Water / Bitter lemon ^{3) 10)}	0,20 l	4,50
Ginger Ale ¹⁾ / Ginger Beer	0,20 l	4,50

Biere / Beers

Fürstenberg Pils, frisch vom Fass ^{a)}	0,30 l	5,00
Fürstenberg Pils, frisch vom Fass ^{a)}	0,50 l	7,00
Fürstenberg, -alkoholfrei- ^{a)}	0,33 l	5,00
Fürstenberg Radler, naturtrüb ^{a)}	0,33 l	5,00
Franziskaner Weizenbier hell, naturtrüb ^{a)}	0,50 l	6,00
Franziskaner Weizenbier -alkoholfrei- ^{a)}	0,50 l	6,00

Heiße Getränke / Hot beverages

Kaffee/Tee ⁹⁾	Tasse	3,60
Kaffee/Tee ⁹⁾	Kännchen	7,20
Espresso ⁹⁾	Tasse	3,80
Espresso doppelt ⁹⁾	Tasse	5,00
Cappuccino ^{g) 9)}	Tasse	4,20
Latte Macchiato ^{g) 9)}	Glas	4,90

EURO

Unsere Weinempfehlung

Our wine recommendation

Offene Weine / Wines by the glass

Weißweine / White wines

Edetària Spanien	0,1l	7,00	185
2019 Edetana Terra Alta blanco ^{o)}	1,5l	90,00	
Weingut Rings Pfalz	0,1l	7,50	46
2019 Sauvignon Blanc ^{o)}	1,5l	84,00	
Weingut Klenert Kraichtal-Münzesheim	0,1l	8,50	7
2019 Grauburgunder Black Label ^{o)}	0,75l	52,00	

Roséwein / Rose wine

Château de Miraval Correns	0,1l	7,50	360
2018 Miraval Rosé ^{o)}	0,75l	49,00	
Domaine Ott Provence	0,1l	13,00	363
2020 Clos Mireille Rosé ^{o)}	1,5l	159,00	

Rotweine / Red wines

Weingut Dr. Heger Ihringen am Kaiserstuhl	0,1l	7,50	510
2016 Ihringer Spätburgunder ^{o)}	1,5l	69,00	
Conde Valdemar Rioja	0,1l	6,50	608
2016 Tempranillo Crianza ^{o)}	1,5l	76,00	

Für weitere Getränkewünsche empfehlen wir unsere umfangreiche Weinkarte.

For further beverage requests we recommend our wine list.

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 5

...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 5

Abendmenü

Dinner menu

Tatar vom Thunfisch & Lachs mit Avocadocreme,
Limetten-Mayonnaise und Sommersalaten

Tatar of tuna & salmon with avocado cream
lime mayonnaise and summer salads ^{a) d) g) h) i)}

€ 26,00

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen
mit gegrillter Jakobsmuschel

Chanterelles foam soup with grilled scallop ^{a) c) f) g) h) i)}

€ 16,00

Filet & Wange vom pommerschen Kalb mit eigenem Jus
Aubergine, Schmorgemüse und La Ratte Kartoffeln

Filet and cheek of Pomeranian veal with gravy, eggplant,
stewed vegetables and La Ratte potatoes ^{a) c) f) g) i) j)}

€ 38,00

Allerlei von Pfälzer Kirschen mit Valrhona-Guanaja-Schokolade,
Mandelkuchen und Kaffeeiscreme

Variation of regional cherries with Valrhona Guanaja chocolate,
almond cake and coffee ice cream ^{a) c) e) f) g) h)}

€ 16,00

4-Gang Menü à € 95,00

4-course menu à € 95,00


3-Gang Menü (ohne Suppe) à € 80,00

3-course menu (without soup) à € 80,00

Vorspeisen / Starters

<p>Marinierte Pflück- und Spinatsalate </p> <p>mit Zitronen-Olivenöl-Dressing, Chicorée und Kräutern</p> <p>Marinated lettuce and spinach salad</p> <p>with lemon olive oil dressing, chicory and herbs h) j)</p>	15,00
<p>Optional mit</p> <p>Optional with</p> <ul style="list-style-type: none"> • ½ Avocado, mariniert Stück 6,00 • ½ Avocado, marinated piece 6,00 • Gegrillter Riesengarnele Stück 5,00 • Grilled king prawn b) piece 5,00 	
<p>Cremiger Burrata mit marinierten Tigertomaten, </p> <p>eingelegten Physalis, Zitronen-Rosmarin-Vinaigrette</p> <p>und frischem Basilikum</p> <p>Creamy burrata with marinated tomatoes, physalis,</p> <p>lemon rosemary vinaigrette and basil a) c) g) h) i)</p>	22,00
<p>Karamellisierter Ziegenfrischkäse</p> <p>mit im Eichenfass gereiftem Balsamico N°9, Chioggia Bete,</p> <p>Couscous-Salat und Brunnenkresse</p> <p>Caramelized goat cheese with balsamic vinegar N°9,</p> <p>beetroot, couscous salad and water cress a) c) g) h) i) j)</p>	24,00
<p>Tatar vom pommerschen Fleckvieh mit Sommerboten,</p> <p>Schnittlauch-Vinaigrette, Radieschen und grünem Spargel</p> <p>Tartar of Pomeranian beef with summer beet, chives vinaigrette</p> <p>radishes and green asparagus a) c) d) g) h) i) j)</p>	24,00
<p>Tatar vom Thunfisch & Lachs mit Avocadocreme,</p> <p>Limetten-Mayonnaise und Sommersalaten</p> <p>Tatar of tuna & salmon with avocado cream</p> <p>lime mayonnaise and summer salads a) d) g) h) i)</p>	26,00

Suppen / Soups

<p>Gazpacho Andaluz </p> <p>mit Wildfang-Garnele und Basilikumöl</p> <p>Gazpacho Andaluz with wild caught prawn and basil oil a) c) g) h)</p>	15,00
<p>Cremesuppe von frischen Pfifferlingen</p> <p>mit gegrillter Jakobsmuschel</p> <p>Chanterelles foam soup with grilled scallop a) c) f) g) h) i)</p>	16,00

 = vegan bestellbar

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 5
 ...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 5

Sorbet / Sorbet

Sorbet von mallorquinischen Zitronen mit geschäumter Buttermilch und Olivenöl	9,00
Sorbet of Mallorquin lemon with foamed buttermilk and olive oil ^{g)}	

Zwischengerichte / Entremets

Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Rahm	22,00
Homemade tagliatelle with creamy chanterelles ^{a) c) g) h)}	


Optional mit

Optional with

• Gegrillter Riesengarnele	Stück	5,00
Grilled king prawn ^{b)}	piece	5,00

Gegrillter Felsen-Oktopus mit geschäumtem Estragon-Muschelsud, Miesmuscheln, Favabohnen und gegrillter Avocado	28,00
Grilled octopus with tarragon mussels foam, blue mussels, beans and grilled avocado ^{a) d) g) i)}	

Hauptgerichte / Main courses

Glasierte Auberginenravioli mit weißem Tomatenschaum,  gerösteten Pinienkernen, Parmigiano Reggiano und mariniertem Rucolasalat	28,00
Glazed eggplant ravioli with white tomato foam, roasted pine nuts, Parmigiano Reggiano and marinated rocket salad ^{a) c) f) g) i) j)}	

Gegrillter Wildfang-Wolfsbarsch mit geschäumtem Muschelsud, grünen Spargelspitzen und cremigem Pfifferlings-Risotto	35,00
Grilled wild caught sea bass with mussels foam, green asparagus and creamy chanterelles risotto ^{a) b) c) d) g) i) j)}	

Filet & Wange vom pommerschen Kalb mit eigenem Jus Aubergine, Schmorgemüse und La Ratte Kartoffeln	38,00
Filet and cheek of Pomeranian veal with gravy, eggplant, stewed vegetables and La Ratte potatoes ^{a) c) f) g) i) j)}	

Rosa gebratener Lammrücken mit Bergkräuterjus, Baskischen Bohnen und getrüffelter Maisschnitte	39,00
Roasted saddle of regional lamb with mountain herbs gravy, Basque beans and truffled polenta ^{f) g) h) i) j)}	

 = vegan bestellbar

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 5
...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 5

EURO

Nachspeisen / Desserts

Crème Brûlée mit Aromen von der Madagaskar Vanille, eingelegten Aprikosen und Zitronen-Thymian-Sorbet Crème brulee with vanilla of Madagascar, apricots and lemon thyme sorbet a) c) e) f) g) h)	15,00
Allerlei von Pfälzer Kirschen mit Valrhona-Guanaja-Schokolade, Mandelkuchen und Kaffee-Eiscreme Variation of regional cherries with Valrhona Guanaja chocolate, almond cake and coffee ice cream a) c) e) f) g) h)	16,00

Käse / Cheese

Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen Selection of raw milk cheese of Maître Affineur Waltmann a) c) e) g) h)	4 Stück 4 piece	18,00 18,00
---	--------------------	----------------

Sollten Sie vegetarische oder vegane Speisen wünschen, stehen Ihnen unsere Servicekollegen für Empfehlungen gerne zur Verfügung.

Our staff will recommend you more vegetarian or vegan dishes.

Wir beziehen unsere Produkte überwiegend aus regionalem Anbau.

We obtain our products mainly from regional farming.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer!

All prices include VAT!

**a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte
i) Sellerie j) Senf k) Sesam m) Lupine n) Weichtiere o) Sulfite**

**a) containing gluten b) crustaceans c) eggs d) fish e) peanuts f) soy g) milk h) nutfruits
i) celery j) mustard k) sesame m) lupines n) molluscs o) sulfites**

**1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Schwefeldioxide
6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel
12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) enthält Taurin 15) mit Nitritpökelsalz
1) colouring agent 2) preservatives 3) antioxidant 4) flavor enhancer 5) sulfur dioxide
6) blackening agent 7) phosphate 8) lactoprotein 9) containing caffeine 10) containing quinine 11) sweetening agent
12) containing phenylalanine 13) waxed 14) containing taurine 15) nitrate salts**

**Im Herzen der Stadt
die Sonne und das Leben genießen.**

Enjoy the sun and treat yourself to a culinary experience in the heart of the city.

Bei schönem Wetter bieten wir in unserem Innengarten jeden Freitag im Juli von 18:30 bis 20:30 Uhr unser Barbecue an, bei dem Sie aus leckeren Grill-Spezialitäten, Salaten, verschiedenen Beilagen und Dips wählen können.

In good weather, we gladly offer our barbecue buffet in our summer garden on every Friday from 6.00 to 8.30 p.m.

Barbecue pro Person € 85,00

Barbecue per person € 85,00

**Die „Europ“-Gartenparty
06. August / von 18:30 bis 24:00 Uhr**

Freunde anrufen, schönes Wetter bestellen und auf zur Gartenparty.

Unser Küchenchef wird zum Grillmeister und verwöhnt Sie mit feinsten Grill- und Sommer-Leckereien.

Für gute Stimmung unter freiem Himmel sorgen heiße Beats und coole Rhythmen.

pro Person € 109,00

inkl. Aperitif, Softdrinks,
ausgesuchten Weinen, Bier und Kaffee