



ELISENBRUNNEN RESTAURANT

MITTAGSANGEBOT MO-FR 12-15 UHR

- **HAUSGEMACHTE KNÖDEL
MIT RAHM-PFIFFERLINGEN** 15,90
mit Sojarahm und verfeinert
mit aromatischen Kräutern ^{16 we, 21}
- **SALAT MIT SAFTIGER WASSERMELONE
UND CREMIGEM FETA** 14,90
Romanasalat und Rucola, Minze, Limette,
Olivenöl und Cashewkernen ^{22, 23 ca, 25}
- ROSA GEBRATENES ROASTBEEF –
KALT AUFGESCHNITTEN** 22,90
mit Remoulade, knusprigen Bratkartoffeln
und kleinem Salatbouquet ^{3, 18, 22, 25}
- **BANDNUDELN MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN** 15,00
in leichter Kräuterrahmsauce mit
Frühlingslauch und Petersilie ^{16 we, 21, 22}
- SPIEGELEI UND BRATKARTOFFELN** 12,90
zwei Spiegeleier mit knusprigen Bratkartoffeln,
dazu frischer Rote-Bete-Salat ^{18, 22, 25}
- **GRIECHISCHER JOGHURT UND ERDBEEREN** 5,90
verfeinert mit Waldhonig und
karamellisierten Walnüssen ^{22, 23 wa}
- ES IST PFIFFERLINGSZEIT!** 3,80
Bestellen Sie zu unserem original Wiener Schnitzel
eine Portion Pfifferlingrahmsauce! ^{16 we, 21}

HIGHLIGHT

- STRAMMER MAX** 11,50
getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter,
gekochtem Beinschinken, Rucola, zwei
Spiegeleiern und confierten Tomaten ^{1, 3, 16 ro, 18, 22}

DESSERT HIGHLIGHT

- MINI ÖCHER TIRAMISU UND ESPRESSO** ^{16 we, 22, 23} 6,50

GETRÄNKE HIGHLIGHT

- „SUMMER SPRITZ“** 0,4 l 7,90
frische Erdbeeren, Erdbeerpüree, Prosecco,
Soda, Rohrzucker ^{2, 3, 27}



= Vegetarisch



= Vegan

Zusatzstoffe und Allergene: 1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 16 glutenhaltiges Getreide (Weizen = 16 we, Roggen = 16 ro, Gerste = 16 ge, Hafer = 16 ha) | 18 Eier | 21 Sojabohnen | 22 Milch | 23 Schalenfrüchte (Cashewnüsse = 23 ca, Walnüsse = 23 wa) | 25 Senf | 27 Sulfite

Alle Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt. Änderungen vorbehalten.

eb-aachen.de | restaurant elisenbrunnen





ELISENBRUNNEN
RESTAURANT

PIFFERLINGKARTE



HAUSGEMACHTE KNÖDEL MIT RAHM-PIFFERLINGEN

15,90

mit Sojarahm und verfeinert
mit aromatischen Kräutern ^{16 we, 21}



SALAT MIT SAFTIGER WASSERMELONE UND CREMIGEM FETA

14,90

Romanasalat und Rucola, Minze, Limette,
Olivenöl und Cashewkernen ^{22, 23 ca, 25}

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF – KALT AUFGESCHNITTEN

22,90

mit Remoulade, knusprigen Bratkartoffeln
und kleinem Salatbouquet ^{3, 18, 22, 25}



BANDNUDELN MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN

15,00

in leichter Kräuterrahmsauce mit
Frühlingslauch und Petersilie ^{16 we, 21, 22}

GETRÄNKE HIGHLIGHT

„SUMMER SPRITZ“

7,90

frische Erdbeeren, Erdbeerpüree, Prosecco,
Soda, Rohrzucker ^{2, 3, 27}



= Vegetarisch



= Vegan

Zusatzstoffe und Allergene: 1 mit Konservierungsmittel | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 16 glutenhaltiges Getreide (Weizen = 16 we, Roggen = 16 ro, Gerste = 16 ge, Hafer = 16 ha) | 18 Eier | 21 Sojabohnen | 22 Milch | 23 Schalenfrüchte (Cashewnüsse = 23 ca, Walnüsse = 23 wa) | 25 Senf | 27 Sulfite
Alle Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt. Änderungen vorbehalten.

eb-aachen.de | restaurant elisenbrunnen



SPEISEN

FÜR SALATLIEBHABER

	WÄHLEN SIE EIN DRESSING NACH IHREM GESCHMACK! Balsamico-Dressing, Granatapfel-Dressing oder Haus-Dressing ⁽²⁵⁾	
	ELISENBRUNNEN SALAT Feine Blattsalate mit hausgemachtem Möhrensalat, Rucola, bunten Kirschtomaten, Salatgurke und frischen Kräutern ^(1, 3, 16 we, 25) + Knoblauch-Chili-Gambas ^(1, 3, 16 we, 17, 25) + gegrillten Hähnchenbruststreifen ^(1, 3, 16 we, 25) + vegangem Hirtenkäse, Datteln und Rauchmandeln	13,50 7,90 6,50 4,90
	FELDSALAT X ZIEGENKÄSE mit karamellisierten Ziegenkäsetalern, Feigensenf, frischen Beeren, bunten Melonenspalten und gerösteten Walnüssen ^(22, 23 wa)	18,50
	KLEINER BEILAGENSALAT	7,20

VITELLO X KOPFSALAT klassisch mit gebackenen Kapern, confierten Kirschtomaten und frischem Baguette ^(16 we, 18, 19, 25)	
Klein (für Vorweg)	11,90
Groß (zum Hauptgang)	19,80
ROMANASALAT MIT CAESAR DRESSING mit Parmesan, Croûtons, frittierten Kapern und confierten Strauchtomaten ^(16 we, 18, 19, 22, 25)	14,20
+ gegrillten Hähnchenbruststreifen	6,50
+ Knoblauch-Chili-Gambas ⁽¹⁷⁾	7,90

FÜR SUPPENLÖFFLER

HÜHNERSUPPE mit Hühnerfleisch, Buttergrießklößchen, Wurzelgemüse, geriebener Muskatnuss, Liebstöckel und Schnittlauchröllchen ^(16 we, 18, 22, 24)	7,90
SOERSER KARTOFFELSUPPE mit Brotcroûtons, Speckstreifen und Schnittlauchröllchen ^(1, 16 we, 22, 24)	7,90
 CURRY-KOKOS-SUPPE mit Kokosjoghurt und gerösteten Mandelblättchen	7,90

FÜR KARTOFFELGENIESSER

	KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF mit Hirtenkäse und gerösteten Pinienkernen ^(3, 16 we, 22, 23, 24)	15,50
---	---	-------

WÄHLEN SIE EIN DRESSING NACH IHREM GESCHMACK!
Balsamico-Dressing, Granatapfel-Dressing
oder Haus-Dressing ⁽²⁵⁾

GEBACKENE OFENKARTOFFEL

	... mit hausgemachtem Kräuterquark und Blattsalat mit confierten Strauchtomaten und Radieschenscheiben ^(22, 25)	11,90
	... mit hausgemachtem Kräuterquark, Graved Lachs, frisch geriebenem Meerrettich und Blattsalat mit confierten Strauchtomaten und Radieschenscheiben ^(19, 22, 25)	18,90
	... mit hausgemachtem Kräuterquark, gegrillten Hähnchenbruststreifen und Blattsalat mit confierten Strauchtomaten und Radieschenscheiben ⁽²²⁾	17,50

JEDEN FREITAG

BACKFISCH IM BIERTEIG

mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat ^(12, 16 we, 18, 19, 22, 25)
17,90

FÜR DEN GROSSEN HUNGER
MIT FLEISCH

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB – GROSS mit marinierten Karotten, Zitrone, Sardellen-Kapern-röllchen, Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren oder Pommes Frites mit Mayonnaise ^(12, 16 we, 18, 19, 25)	28,90
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB – KLEIN mit marinierten Karotten, Zitrone, Sardellen-Kapern-röllchen, Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren oder Pommes Frites mit Mayonnaise ^(12, 16 we, 18, 19, 25)	22,90
PFÄNNCHEN ZÜRICHER KALBSRAHMGESCHNETZELTES mit Champignons in Weißweinsahnesauce und Butterspätzle ^(16 we, 18, 22, 27)	24,50
KÄSE-SPINATKNÖDEL Zwei Knödel gefüllt mit Bergkäse in Speck-Zwiebel-Schmelze mit frischer Petersilie, mariniertem Feldsalat, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen ^(16 we, 18, 22, 25)	16,50

SAFTIGES PUTENSTEAK – 200 GRAMM mit Rosmarin-Süßkartoffelwedges, Butter-Blattspinat und Kräuterquark ^(16 we, 22)	22,00
HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN PAPRIKARAHMSAUCE mit gegrillten bunten Paprikastreifen und Erbsen-Kräuterreis ^(16 we, 21, 22, 24)	20,50
AACHENER SAUERBRATEN VOM RIND mit Printensauce und gerösteten Mandelblättchen, Kartoffelklößen in Butterbröseln und Apfel-Rotkohl ^(1, 2, 3, 9, 12, 16 we, 22, 23, 24, 27)	23,90

HIMMEL & ÄÄD Gebackene Blutwurstscheiben mit Kartoffelpüree, Schmelzzwiebeln und karamellisierten Apfelspalten ^(3, 16 we, 22, 24, 27)	17,50
--	-------

SECHS NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN mit Majoran gebraten, frischem Meerrettich, auf hausgemachtem Kartoffelpüree, Jus und Sauerkraut ^(16 we, 22, 24, 27)	16,40
--	-------

STEAK FRITES BÉARNAISE – 250 GRAMM gereiftes argentinisches Rumpsteak mit Sauce Béarnaise, knusprigen Pommes frites und in Knoblauch gebratenen Champignons ^(18, 22, 24, 25)	38,00
---	-------

KINDER (BIS 10 JAHRE)

	PENNE mit fruchtiger Tomatensauce ^(16 we, 18)	7,50
	ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Pommes frites und Mayo oder Ketchup und Erbsengemüse ^(16 we, 18)	12,50
	DREI FISCHSTÄBCHEN mit Kartoffelpüree und Rahmspinat ^(16 we, 18, 22)	9,90
	DREI KLEINE ROSTBRATWÜRSTCHEN Kartoffelpüree und Bratensauce ^(22, 24)	9,50
	KINDEREIS MIT SCHOKOLINSEN Schoko + Erdbeere ⁽²²⁾	3,50
	APFELSAFTSCHORLE	0,1 l 1,70
	APFELSAFTSCHORLE STILL	0,1 l 1,70

FÜR DEN GROSSEN HUNGER
OHNE FLEISCH

	ORIGINAL KÄSESPÄTZLE mit hausgemachten Röstzwiebeln, Schnittlauchröllchen, Parmesanchips und gemischtem Salat ^(16 we, 18, 22, 25)	17,80
	LIMONEN-RIGATONI MIT GAMBAS mit geschälten Gambas, jungem Blattspinat und Kirschtomaten in einer fruchtigen Zitronensauce, dazu gehobelter Parmesan und Pesto ^(3, 16 we, 17, 18, 22)	23,50
	GEBRATENER LACHS IN GEWÜRZKRUSTE mit Butter-Blattspinat , Süßkartoffelwedges, confierten Strauchtomaten und Zitronenpesto ^(1, 3, 18, 19, 22, 24)	29,90

PFLANZLICH, GRÜN, LECKER

	CURRY-KOKOS-SUPPE mit Kokosjoghurt und gerösteten Mandelblättchen	7,90
	GRÜNE LASAGNE mit Grillgemüse, Tomaten-Basilikumsauce, veganem Käse und Blattspinat ^(2, 3, 4)	17,90
	MAFALDINE PASTA – MEDITERRANE ART mit Zucchini, Aubergine, Fenchel, Fenchelsamen und Knoblauch in Olivenöl gebraten, Tomaten-sauce mit frischem Basilikum, Rucola und gerösteten Pinienkernen ^(16 we, 20, 23)	17,80
	GEBACKENE SÜSSKARTOFFELWEDGES im Ofen geröstet auf Hummus mit Rucola, Avocado, Koriander, Tahin und geröstetem Sesam ^(1, 3, 26)	16,90

DESSERTS

	KAISERSCHMARRN – GROSS mit Pflaumen-Zimtröster und gerösteten Mandeln ^(2, 16 we, 18, 22, 23, 27)	15,50
	KAISERSCHMARRN – KLEIN mit Pflaumen-Zimtröster und gerösteten Mandeln ^(2, 16 we, 18, 22, 23, 27)	11,50
	ÖCHER TIRAMISU Besser als das Original ^(16 we, 22, 23)	9,80
	KIRSCH-CRUMBLE mit Vanilleeis und Schlagsahne ^(16 we, 20)	12,20
	DAME BLANCHE (IN DER TASSE SERVIERT) 2 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce, Sahne und Waffelcrunch ^(16 we, 18, 20, 21, 22, 28)	7,50
	MINI ÖCHER TIRAMISU & ESPRESSO ^(16 we, 22, 23)	6,50

 = VEGETARISCH  = VEGAN

UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT FINDEN
SIE AUF DER FOLGENDEN SEITE →

FRÜHSTÜCK

	SÜSSES FRÜHSTÜCK Buttercroissant, hausgemachte Erdbeer- marmelade, Bauernbutter ^(16 we, 22)	5,90
	Oder wählen Sie die „Öcher Variante“ mit Aachener Pflümlí ⁽¹⁾	
	EB FRÜHSTÜCK gekochter Beinschinken, belgischer Brugge Käse, hausgemachter Kräuterquark, Gartenkresse, Kirschtomaten und Radieschen, gekochtes Ei, Bauernbutter und Brotkorb ^(1, 3, 16 we + ro, 18, 22)	13,90
	VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK belgischer Brugge Käse, Camembert, Ziegenfrisch- käse mit Walnüssen und Trauben, Rucola, Kirsch- tomaten, Avocado mit Tahini, Grillpaprika, Olivenöl, Bauernbutter und Brotkorb ^(16 we + ro, 22, 23, 26)	16,50
	VEGANES FRÜHSTÜCK Veganer Käse, Tomatentapenade, Trauben, Rucola, Kirschtomaten, Avocado mit Tahini, Grillpaprika & Olivenöl, Margarine und Brotkorb ^(16 we + ro, 23, 26)	16,50
	KOKOS X GRANOLA Kokosjoghurt mit Granola, Passionsfrucht, Melonen- spalten, Banane, getrockneten Sauerkirschen, Chia- samen, Kokoschips und gerösteten Cashewkernen ^(3, 9, 23 ca)	12,00
	STRAMMER MAX getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, gekochtem Beinschinken, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten ^(1, 3, 16 ro, 18, 23)	11,50
	STRAMMER MORITZ getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, belgischer Brugge Käse, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten ^(16 we + ro, 18, 22)	11,50

	STRAMMER MAX UND MORITZ getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, gekochtem Beinschinken, belgischem Brugge Käse, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten ^(1, 3, 16 we + ro, 18, 22)	14,50
	STRAMME LOUISE getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, Frischkäse, Avocado, Graved Lachs, Tahini, Koriandergrün, zwei Rühreiern, Shriracha und geröstetem Sesam ^(1, 3, 12, 16 we + ro, 18, 19, 22, 26)	16,50
	VEGETARISCHE LOUISE getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, Frischkäse, Avocado, Tahini, Koriandergrün, zwei Rühreiern, Shriracha und geröstetem Sesam ^(19, 22, 26)	13,20

	KRABBenFRÜHSTÜCK Nordsee-Krabben und zwei Rühreier auf getoas- tetem Brioche mit Frischkäse, jungem Blattspinat, Schnittlauch und schwarzem Meersalz ^(16 we + ro, 17, 18, 22)	16,50
---	--	-------

 = VEGETARISCH  = VEGAN



Frühstück gibt es montags – samstags von 9 bis 13 Uhr und für Langschläfer sonntags von 9 bis 15 Uhr

ERFRISCHUNG PUR

COCA COLA ^(1, 2, 3, 8, 11)	0,2 / 0,4 l	3,10 5,20
COCA COLA ZERO ^(1, 2, 3, 6, 8, 11)	0,2 / 0,4 l	3,10 5,20
FANTA ^(1, 2, 3)	0,2 / 0,4 l	3,10 5,20
SPRITE ^(1, 5, 6)	0,2 / 0,4 l	3,10 5,20
BITTER LEMON ^(1, 10) – Schweppes	0,2 l	3,30
GINGER ALE ⁽²⁾ – Schweppes	0,2 l	3,30
THOMAS HENRY TONIC WATER	0,2 l	3,60
FEVER TREE MEDITERRANEAN	0,2 l	3,60
FEVER TREE INDIAN TONIC WATER	0,2 l	3,60
ACQUA PANNA – NATURELL	0,25 / 0,75 l	3,40 7,60
S.PELLEGRINO – FEINPERLIG	0,25 / 0,75 l	3,40 7,60

HAUS
GEMACHT

EISTEE LIMETTE-CRANBERRY vom Aachener Teehaus Eulenspiegel	0,4 l	5,50
EISTEE MANGO-GRAPEFRUIT vom Aachener Teehaus Eulenspiegel	0,4 l	5,50
LIMONADE ZITRONE-ROSMARIN	0,4 l	5,50
LIMONADE MANGO-MARACUJA	0,4 l	5,50

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2 l	5,40
ORANGENSAFT – Granini	0,2 l	3,70
JOHANNISBEERSAFT – Granini	0,2 l	3,70
RHABARBERSAFT – Granini	0,2 l	3,70
APFELSAFT – Granini	0,2 l	3,70
MARACUJASAFT – Granini	0,2 l	3,70
ANANASSAFT ⁽³⁾ – Granini	0,2 l	3,70
KIRSCHSAFT – Granini	0,2 l	3,70

Alle Säfte auch als Schorlen erhältlich.	0,3 l	4,20
--	-------	------

KAFFEE

Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch erhältlich!	
---	--

KAFFEE ⁽¹¹⁾	3,40
MILCHKAFFEE ^(11, 22)	4,20
CAPPUCCINO ^(11, 22)	3,90
LATTE MACCHIATO ^(11, 22)	4,40
ESPRESSO ⁽¹¹⁾	2,90
DOPPELTER ESPRESSO ⁽¹¹⁾	4,90
ESPRESSO MACCHIATO ^(11, 22)	3,50
ESPRESSO CORTADO ^(11, 22) Espresso mit heißer Milch	3,50

FLAT WHITE ^(11, 22) doppelter Espresso mit Milchschaum	5,40
---	------

ICED VANILLA COFFEE ^(11, 22) mit Eiswürfeln, Hafermilch, Zimt und Vanille	5,50
AACHENER KAFFEE ^(11, 22) mit Printenlikör und Sahne	7,50
HEISSE SCHOKOLADE ⁽²²⁾	3,90
SAHNE ⁽²²⁾	1,20

 = VEGETARISCH  = VEGAN



TEE

	MATCHA LATTE aus grünem Tee und Hafermilch	4,90
---	--	------

CHAI LATTE ^(11, 22) Getränk aus Tee und Milch	4,70
--	------

Unser Tee wird klassisch im Teesieb serviert. Unsere losen Teesorten kaufen wir im bekannten Aachener Teehaus Eulenspiegel ein.	
---	--

ENGLISH BREAKFAST	4,10
EARL GREY	4,10
WALDBEERTEE Früchtetee	4,10
MORGENSCHEIN grüner Tee aromatisiert	4,10
CRÉME AIX-LA-CHAPELLE Rooibuschtee Sahne-Karamell	4,10
QUELLE DER GELASSENHEIT griechischer Bergtee	4,10
AACHENER PRINTENTEE schwarzer Tee mit Printengewürz	4,10
KAMILLO SUPREMO Kamille	4,10

FRISCHER TEE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

MIT FRISCHER MINZE	4,80
MIT FRISCHEM INGWER	4,80
MIT FRISCHEM INGWER, ROSMARIN UND MINZE	4,80
HEISSE ZITRONE	3,20
HONIG	1,00

Unsere Kuchen und Torten kommen täglich frisch aus
der Traditionsbackstube

 *Lammerskötter*
Suchen Sie sich Ihr Lieblingsstück an unserer Kuchentheke aus!

APERITIFS & SPRITZ		
HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda ^(2, 27)	8,90	
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Soda ^(2, 10, 14, 27)	8,90	
LILLET BERRY Lillet Blanc, frische Beeren, Schweppes Russian, Wild Berry ^(12, 27)	8,90	
CANONITA SPRITZ Canonita de Mallorca, Prosecco Rosé, Soda, Orangenscheiben ⁽²⁷⁾	8,90	
CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco, Soda ^(2, 10, 27)	8,70	
COCKTAILS		
MOJITO Bacardi White Rum, frische Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Limejuice, Soda ^(4, 14)	9,50	
CAIPIRINHA Cachaca, frische Limetten, Rohrzucker, Limejuice ^(4, 14)	9,50	
MOSCOW MULE Vodka Grasóvka, Ingwer, Gurke, Limejuice, Ingwer Limonade ^(3, 12)	9,50	
SOLERO Vodka Grasóvka, Maracujasaft, Orangensaft, Vanillesirup, Sahne ^(3, 12, 22)	9,50	
ALKOHOLFREIE COCKTAILS		
IPANEMA Maracuja, frische Limetten, Rohrzucker, Limejuice, Ginger Ale ^(2, 4, 14)	8,40	
OCTOPUSSY Ananas, Kirsche, Grenadine, Zitrone, frische Limetten ⁽¹⁴⁾	8,40	
SCHAUMWEINE		
CHAMPAGNER TAITTINGER, BRUT RESERVE Frankreich, Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	0,1 l 0,75 l 1,5 l	13,00 85,00 160,00
CHAMPAGNER TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ BRUT Frankreich, Champagne, Chardonnay	0,75 l	95,00
COMTES DE CHAMPAGNE TAITTINGER, 2011 Frankreich, Champagne, Chardonnay	0,75 l	230,00
SEKT CARTE BLANCHE, GELDERMANN Deutschland, Baden, Breisach am Rhein, Pinot Loire, Pinot Noir, Chardonnay	0,75 l	26,00
ARGEO PROSECCO SPUMANTE TREVISO BRUT, RUGGERI Italien, Treviso, Glera	0,1 l	6,00
VAUX TRÄUBLEIN, ALKOHOLFREI Deutschland, Rheingau, Schaumwein, Bio	0,1 l 0,7 l	6,00 28,00

WEISSWEINE / OFFEN		
SAUVIGNON BLANC Deutschland, Nahe, Lorenz & Söhne	6,00	
SAUVIGNON BLANC Neuseeland, Marlborough, Moroki Wine Company	6,70	
GRAUBURGUNDER Deutschland, Rheinhessen, St. Antony	6,50	
RIESLING Deutschland, Rheinhessen, St. Antony	6,90	
CHARDONNAY Spanien, Somontano, Vinas del Vero	6,60	
GRAUBURGUNDER Deutschland, Pfalz, Emil Bauer	6,70	
EINS-ZWEI-ZERO, JOSEF LEITZ, ALKOHOLFREI Deutschland, Rheingau, Riesling	6,20	
WEISSWEINE		
WILTINGER, VAN VOLXEM Deutschland, Mosel, Riesling	46,00	
SPIES, KURT ANGERER Österreich, Kamptal, Grüner Veltliner (Barrique)	59,00	
LUGANA SIRMIOLOINO, CA MAIOL Italien, Lombardei	38,00	
OKTAV, HEGER Deutschland, Baden, Grauburgunder	41,00	
DREISSIGACKER Deutschland, Rheinhessen, Riesling	37,00	
WOLKE, MARKUS BÜCHIN Deutschland, Baden, Spätburgunder (Blanc de Noir)	32,00	
TORMARESCA Italien, Apulien, Chardonnay	36,00	
RÉSERVE MOUTON CADET GRAVES BLANC, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Frankreich, Bordeaux, Sémillon	58,00	
SAUVIGNON BLANC ORGANIC, MARQUÉS DE RISCAL Spanien, Rueda, Sauvignon Blanc	38,00	
ESPORÃO, HERDADE DO ESPORÃO RESERVA BRANCO Portugal, Alentejo, Antão Vaz, Arinto, Roupeiro (Barrique)	47,00	
LIMBURGSE-LANDWIJN, DOMEIN STEENBERG Niederlande, Gulpen, Gewürztraminer	46,00	
RÉSERVE MOUTON CADET SAUTERNES, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Frankreich, Bordeaux, Muscadelle, Edelsüß	0,375 l 41,00	
EINS-ZWEI-ZERO, JOSEF LEITZ, ALKOHOLFREI Deutschland, Rheingau, Riesling	31,00	
ROSÉWEIN		
CALAFURIA ROSÉ 100 % Italien, Apulien, Salento IGT, Tormaresca	0,7 l 31,00	
Alle Flaschenweine 0,75 l Alle offenen Weine 0,15 l bzw. laut Kennzeichnung		
Alle Weine enthalten Sulfite ⁽²⁷⁾ .		

ROSÉWEIN / OFFEN		
GRENACHE, GRIS BLANC Frankreich, Languedoc-Roussillon, Gerard Betrand	6,90	
PINOT NOIR Deutschland, Rheingau, Staatsweinkellerei Eberbach	6,40	
ROTWEINE / OFFEN		
PRIMITIVO Italien, Apulien, Marchesi Antinori, Neprica	6,30	
CABERNET SAUVIGNON Deutschland, Pfalz, Emil Bauer	6,50	
SHIRAZ Südafrika, Skaapveld, MAN Family Wines	6,00	
MERLOT Frankreich, Pays d’OC, Gerard Betrand	6,70	
TEMPRANILLO, VEREMA JOVEN Spanien, Rioja	6,30	
GRENACHE NOIR EDELSÜSS Frankreich, Languedoc, Bila Haut Banyuls, M. Chapoutier	0,04 l 5,60	
ROTWEINE		
CHÂTEAU ANTHONIC, MOULIS EN MÉDOC CRU BOURGEOIS Frankreich, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot	61,00	
BARISTA BLACK PINOTAGE Südafrika, Western Cape, Pinotage	47,00	
URSPRUNG, MARKUS SCHNEIDER Deutschland, Pfalz, Cuvée	38,00	
VILLA ANTINORI ROSSO, MARCHESI ANTINORI Italien, Toskana, Sangiovese (Barrique)	51,00	
ALTOS IBÉRICOS, MIGUEL TORRES Spanien, Rioja, Tempranillo	40,00	
TORRES PURGATORI, MIGUEL TORRES Spanien, Costers del Segre, Garnacha, Syrah, Carinena	84,00	
CIGALUS ROUGE BIO, GERARD BERTRAND Frankreich, Languedoc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	75,00	
LÉGENDE R BORDEAUX ROUGE, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Frankreich, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	58,00	
CRIANZA RIOJA, BODEGAS MONTECILLO Spanien, Rioja, Tempranillo	32,00	
MEISTERSTÜCK, EMIL BAUER Deutschland, Pfalz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec	56,00	
RUPENERA, CANTINE SETTESOLI MANDRAROSSA Italien, Sizilien, Merlot	31,00	

ROSÉWEINE / OFFEN		
GRENACHE, GRIS BLANC Frankreich, Languedoc-Roussillon, Gerard Bertrand	6,90	
PINOT NOIR Deutschland, Rheingau, Staatsweinkellerei Eberbach	6,40	

ROTWEINE / OFFEN		
PRIMITIVO Italien, Apulien, Marchesi Antinori, Neprica	6,30	
CABERNET SAUVIGNON Deutschland, Pfalz, Emil Bauer	6,50	
SHIRAZ Südafrika, Skaapveld, MAN Family Wines	6,00	
MERLOT Frankreich, Pays d’OC, Gerard Bertrand	6,70	
TEMPRANILLO, VEREMA JOVEN Spanien, Rioja	6,30	
GRENACHE NOIR EDELSÜSS Frankreich, Languedoc, Bila Haut Banyuls, M. Chapoutier	0,04 l 5,60	

ROTWEINE		
CHÂTEAU ANTHONIC, MOULIS EN MÉDOC CRU BOURGEOIS Frankreich, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot	61,00	
BARISTA BLACK PINOTAGE Südafrika, Western Cape, Pinotage	47,00	
URSPRUNG, MARKUS SCHNEIDER Deutschland, Pfalz, Cuvée	38,00	
VILLA ANTINORI ROSSO, MARCHESI ANTINORI Italien, Toskana, Sangiovese (Barrique)	51,00	
ALTOS IBÉRICOS, MIGUEL TORRES Spanien, Rioja, Tempranillo	40,00	
TORRES PURGATORI, MIGUEL TORRES Spanien, Costers del Segre, Garnacha, Syrah, Carinena	84,00	
CIGALUS ROUGE BIO, GERARD BERTRAND Frankreich, Languedoc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	75,00	
LÉGENDE R BORDEAUX ROUGE, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Frankreich, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	58,00	
CRIANZA RIOJA, BODEGAS MONTECILLO Spanien, Rioja, Tempranillo	32,00	
MEISTERSTÜCK, EMIL BAUER Deutschland, Pfalz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec	56,00	
RUPENERA, CANTINE SETTESOLI MANDRAROSSA Italien, Sizilien, Merlot	31,00	

FEIERN BEI UNS

Ob Geburtstag, Jubiläum oder Firmenevent – wir bieten den idealen Rahmen für Ihre Feier. Genießen Sie frische Küche, aufmerksamen Service und stilvolles Ambiente während wir uns um alles Weitere kümmern.

Schreiben Sie uns unter reservierung@eb-aachen.de oder sprechen Sie uns einfach direkt an.

CRAFT-BIERE

BIERMANUFAKTUR – LANGGUTH

100% OHNE FILTER! 100% HANDARBEIT! 100% REGIONAL!

ALE MANDARINA 5,0 %	0,33 l	7,00
Dieses unfiltrierte naturtrübe Blonde Ale hat eine schöne dunkle Bernstein-Optik. Fruchtiges Aroma, wie Mandarine, Orange, Toffee und Honig sind deutlich wahrnehmbar. Ein schöner Malzkörper mit deutlicher Toffeenote wird ergänzt durch die zarten Zitrusnoten des Hopfens.		
IPA SIMCOE 5,8 %	0,33 l	7,00
India Pale Ale ist ein alter britischer Bierstil und wird von uns im Westcoast US-Stil interpretiert. Man vernimmt den Duft von reifer Ananas und Mango. Biskuits und Zitrusfrüchte liegen auf Zunge und Gaumen. Die leichte Süße bricht das Bittere.		
ALSDORF EAST COAST IPA 6,2 %	0,33 l	7,00
Eingebraut im New England IPA Stil und doppelt hopfengestopft mit Citra und Mosaic. Der fruchtige Geruch erinnert an Pfirsich, Lychee, Grapefruit und Maracuja. Eine dezente Süße, die ein wenig an Honig erinnert.		

FASSBIERE

KROMBACHER PILS ⁽¹⁶⁾	0,2 / 0,4 l	2,90 5,50
KROMBACHER KELLERBIER naturtrüb ⁽¹⁶⁾	0,33 l	4,10
STARNBERGER WEIZEN ⁽¹⁶⁾	0,3 / 0,5 l	3,90 5,90
STARNBERGER HELLES ⁽¹⁶⁾	0,3 / 0,5 l	3,90 5,90
MÜHLEN KÖLSCH ⁽¹⁶⁾	0,2 / 0,3 l	2,90 4,30
AACHENER LANDBIER 5,2 % ⁽¹⁶⁾	0,3 l	4,40
Das Aachener Landbier ist ein naturtrübes, bernsteinfarbenes Bier. Es ist süffig und ausgewogen mit einer feinen Malznote, einer Hopfenwürze und einer dezenten Bittere.		

FLASCHENBIERE

LEFFE BLONDE ⁽¹⁶⁾	0,33 l	4,90
LEFFE BRUIN ⁽¹⁶⁾	0,33 l	4,90
KROMBACHER 0,0 ⁽¹⁶⁾	0,33 l	4,00
KROMBACHER RADLER 0,0 ⁽¹⁶⁾	0,33 l	4,00
KROMBACHER WEIZEN 0,0 ⁽¹⁶⁾	0,5 l	5,80
VITAMALZ alkoholfreies Malzbier ⁽¹⁶⁾	0,33 l	3,80

OBSTBRÄNDE PRINZ

In besten Lagen zwischen Bodensee und Vorarlberger Berghängen gedeihen hocharomatische Früchte, die die Prinz-Feinbrennerei in regionalen Schnaps-Spezialitäten und Edelbränden verarbeiten.

ALTE ZWETSCHGE 41%	0,02 l	4,60
ALTE KIRSCH 41%	0,02 l	4,60
ALTE MARILLE 41%	0,02 l	4,60
ALTE HASELNUSS 41%	0,02 l	4,60

OBSTBRÄNDE ZIEGLER

Seit 1865 Leidenschaft bei der Welt der Edeldestillate. Die Destillate verkörpern deutsche Handwerkskunst auf höchstem Niveau. Perfekt als Digestif.

ZWETSCHGENBRAND 43 %	0,02 l	6,00
SAUERKIRSCHBRAND 43 %	0,02 l	7,00
WALDHIMBEERGEIST 43 %	0,02 l	7,00
WILLIAMS BIRNE 43 %	0,02 l	6,00

GIN TONICS

CHARLES DRY 43 % & FEVER TREE INDIAN	11,00
Aachener Gin, Süßholzwurzel, Kardamom, Limette	
DAISY GIN 44 % & THOMAS HENRY	11,00
Kölner Gin, exotisch fruchtig, Honig, Orangenblüte, Gänseblümchen, Muskatnussblüte, Goji-Beeren	
HIRSCHBERG 47 % & FEVER TREE INDIAN	11,00
Deutsche Manufaktur, kräftig nach Wachholder, Zitrone, Pfeffer, fruchtig-florale Note	
BERLINER BRANDSTIFTER 43,3 % & FEVER TREE MEDITERRANEAN	11,00
Harter Name, aber außergewöhnlich weicher Charakter, blumig und frisch	
HENDRICKS 44 % & FEVER TREE MEDITERRANEAN	11,00
Eine Infusion aus Rose und Gurke	
HERMIT 43 % & FEVER TREE MEDITERRANEAN	13,00
Zitrusschalen, Wacholder- & Koriandersamen, Salzwasser aus dem Nationalpark Oosterschelde	
MONKEY 47 – 47 % & THOMAS HENRY	13,00
DER Deutsche Gin aus dem Schwarzwald, herbe Noten vereint mit Aromen von Beeren	
GIN MARE 42,7 % & FEVER TREE MEDITERRANEAN	13,00
Rosmarin, süßlich, wenig Wacholder, floraler und milder Geschmack	
WINDSPIEL 47 % & FEVER TREE INDIAN	13,00
Winterfrucht trifft Sommerkräuter, Mandarine mit Basilikum sowie Thymian	
SIEGFRIED 41 % & FEVER TREE MEDITERRANEAN	11,00
Die Frische von Lavendel trifft auf würzig-erdige Noten von Ingwer	
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE 41,3 % & FEVER TREE MEDITERRANEAN	11,00
Fruchtig-florales Aroma, exotisch und geheimnisvoll mit schwarzer Johannisbeere und Vanille	
TANQUERAY 47,3 % & THOMAS HENRY	9,50
Die perfekte Ausgewogenheit von Wacholder, Koriander, Angelikawurzel und Süßholz	
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 41,3 % & FEVER TREE INDIAN	11,00
Fruchtig und mediterran mit kräftigem Bitterorangenaroma ⁽²⁾	
BOMBAY SAPPHIRE 40 % & FEVER TREE INDIAN	9,50
Der saphirblaue Klassiker, pfeffriger Geschmack und Zitrusnote	
BROCKMANS 40 % & FEVER TREE MEDITERRANEAN	13,00
Extrem fruchtig und süß, die Aromen von Heidel- und Brombeeren breiten sich sofort im Mund aus	

ALKOHOLFREIE GIN TONICS

SEEDLIP GROVE 42 & FEVER TREE MEDITERRANEAN	10,50
Mandarinen, Zitronen, Ingwer, Zitronengras, Blutorangen	
SEEDLIP SPICE 94 & FEVER TREE MEDITERRANEAN	10,50
Piment, Kardamom, Nelken, Lebkuchen, Pfeffernüsse, Zitrusnoten	
SEEDLIP GARDEN 108 & FEVER TREE MEDITERRANEAN	10,50
Minze, Thymian, Rosmarin	

Unsere Tonic Water zum Gin:
Fever Tree Mediterranean ⁽²⁾, Fever Tree Indian ⁽²⁾,
Thomas Henry Tonic Water ^(2,10)

Alle Tonics enthalten Chinin ⁽¹⁰⁾.

BITTER & LIKÖRE & SPIRITUOSEN

AACHENER DOMLIKÖR 32 %	0,04 l	5,40
Eine zarte Kräutermischung von zwölf verschiedenen Sommerkräutern geben dem Öcher Domlikör eine fruchtige Note. ^(2,9,27)		
PRINTENLIKÖR von Lambertz	0,04 l	5,50
JÄGERMEISTER 35 % ^(9,27)	0,02 l	4,40
RAMAZOTTI 30 %	0,02 l	4,40
AVERNA	0,02 l	4,40
AMARO MONTENEGRO ⁽²⁷⁾	0,02 l	4,40
MARTINI BIANCO ⁽²⁷⁾	0,05 l	5,50
FERNET BRANCA	0,02 l	4,40
SAMBUCCA 38 % ⁽²⁷⁾	0,02 l	4,40
ASBACH URALT	0,02 l	4,40
OUZO	0,02 l	4,40
DOPPELKORN	0,02 l	4,40
VODKA GRASÓVKA	0,02 l	4,40
LINIE AQUAVIT	0,02 l	4,40
BAILEYS 17 % ^(2,11,22)	0,04 l	4,40
RÉMY MARTIN ⁽²⁾	0,02 l	4,40
RUBY PORT ⁽²⁷⁾	0,04 l	5,50
EMILIO LUSTAU SHERRY ⁽²⁷⁾	0,04 l	5,50

WHISKY

LAPHROAIG 10 YEARS OLD 40 %	0,04 l	8,50
Bei der Herstellung des goldfarbenen Laphroaig wird gemälzte Gerste über einem Torffeuer getrocknet. Der Rauch dieses Torfs verleiht Laphroaig sein besonders ausgeprägtes Aroma. ⁽²⁾		
AUCHENTOSHAN 12 JAHRE 40 %	0,04 l	7,50
Dieser dreifach destillierte Whisky bringt ein Aroma von Mandeln, Getreidenoten und Limetten mit sich. Er schmeckt süß nach Karamell und Toffee sowie einem Hauch getrockneter Orange und Grapefruit. ^(2,16ge)		
BALVENIE CARRIBEAN CASK 14 JAHRE 43 %	0,04 l	14,50
Schottischer Whisky trifft auf karibische Lebensfreude. Ausgeprägtes Rum-Aroma durch seine Lagerung im Rum-Fass. Der fruchtige Charakter wird abgerundet mit Vanille und süßer Eiche. ^(2,16ge)		

RUM

DON PAPA 40 %	0,04 l	6,50
Ein Rum von den Philippinen, der einen starken süßlichen Wiedererkennungswert hat. Er offenbart ein eindeutiges Vanille-Aroma. ⁽²⁾		
PLANTATION RUM BARBADOS XO 20TH ANNIVERSARY RUM 40 %	0,04 l	8,00
Der kupferfarben bis mahagonifarben schimmernde Rum schmeckt fruchtig und weich. Im Aroma mit Vanille, Bananen und einem Hauch von Kokosnuss. ⁽²⁾		
RON ZACAPA 23 AÑOS 40 %	0,04 l	9,50
Der prämierte Premium-Rum aus Guatemala besticht durch sein facettenreiches Aroma mit Noten von Holz, Süße und Frucht. ⁽²⁾		

GRAPPA NONINO

Die Familie Nonino steht für außergewöhnliche Destillierkunst, höchste Qualität, Innovation und Tradition.

NONINO CHARDONNAY 41 % ⁽²⁷⁾	0,02 l	5,20
GRAPPA NONINO IL PROSECCO BARRIQUE 41 % ⁽²⁷⁾	0,02 l	5,20
AMARO NONINO QUINTESSENTIA DI ERBE 35 % ⁽²⁷⁾	0,02 l	5,20
GRAPPA NONINO IL MERLOT 41 % ⁽²⁷⁾	0,02 l	5,20
GRAPPA NONINO RISERVA ANTICA CUVÉE 43 % ⁽²⁷⁾	0,02 l	7,20