

Aperitif

135) Riesling Sekt Brut

Flaschengärung Bopparder Hamm VDP Weingut Matthias Müller,
Welterbe oberes Mittelrheintal 0,1 Lt. 5 €
Riesling Champagne / brood bottle fermentation

136) Sherry

medium oder dry 4 cl 4 €

138) Aperol Spritz

0,2 Lt. 5 €

Vorspeisen

1) Unser kleiner Salat (vegan / glutenfrei)

Blattsalate / Balsamico Dressing 4,90 €
Leaf salads / balsamic dressing

2) Noch etwas vorweg (vegetarisch)

Blattsalate / Sprossen / Kürbiskern-Dressing / gebackene Ziegenkäsetaler /
Feigensenf / Microgreens 8,90 €
Leaf salads / sprouts / pumpkin seed dressing / Baked goat cheese thaler /
fig mustard / microgreens

3) Kürbiscremesuppe

Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne 5,90 €
Pumpkin Cream Soup / Pumpkin seed oil / roasted pumpkin seeds

Unsere Salate, vegan, glutenfrei und vielfältig

Our salads, vegan, gluten-free and diverse

9) Salatvariation Lahnfenster

Blattsalat Sommer und Garten / Balsamico Dressing /
Gebratene Hähnchenstreifen / Salatveredler /
Cocktailtomaten / Sprossen / Microgreens / frische Früchte 14,20 €
autumnal leaf salads / balsamic dressing / fried chicken strips /
Cocktail tomatoes / sprouts / microgreens / fresh fruits

11) Salatteller Gießen (vegan, glutenfrei)

Feldsalat / Kürbiskern-Dressing / Kerne-Mix / Microgreens / Kürbis/
Apfelspalten / gebratene Champignons und Austerpilze 14,90 €
Lamb's lettuce / pumpkin seed dressing / seed mix / microgreens / pumpkin /
Apple wedges / fried mushrooms and oyster mushrooms

Vegan, Gluten frei und lecker

Vegan, gluten free and delicious

10) Gemüsecurry-Pfanne (vegan, glutenfrei)

Marktgemüse / Ananas / Kokosmilch / Microgreens / Reis oder Rösti 12 €
Market vegetables / pineapple / coconut milk /
Microgreens / rice or hash browns

Unsere Eishaus Klassiker

Our icehouse classic

28) Mal was mit Fisch

Kabeljaufilet paniert / Frankfurter Grüne Soße / Salzkartoffeln / kleiner Salat 14,90 €
Breaded cod fillet / Frankfurt green sauce / boiled potatoes / small salad

29) Spätburgunderbraten alla Chef

aus dem Rindertafelspitz / Apfelrotkraut / Kartoffelklöße 16,80 €
Pinot Noir roast alla Chef
from beef boiled beef / red apple cabbage / potato dumplings

30) Eishauer Schnitzel

Schnitzel gefüllt mit Kürbis-Frischkäse / Ei-Mehl Hülle /
Frankfurter grüne Soße / Bratkartoffeln / Salate 16,50 €
Schnitzel filled with pumpkin cream cheese / egg-flour coating /
Frankfurt green sauce / fried potatoes / salads

31) Eishäuser und sein Pfännchen

Schweinemedallions / Steinchampignonsoße /
Bratkartoffel / Grillgemüse 18,90 €
Pork medallions / stone mushroom sauce /
Fried potatoes / grilled vegetables

32) Schnitzel „Cordon bleu“ (Panko Panade)

Schnitzel gefüllt / Käse / Schinken / Grillgemüse / Pommes Frites 16,30 €
Schnitzel filled cheese, ham / grilled vegetables / french fries

33) Wildgulasch Biergarten

mit Kellerbier mariniert / Austernpilze, Champignons /
Preiselbeer Birne / Kartoffelklöße 17,90 €
marinated with cellar beer / Oyster mushrooms, mushrooms /
Cranberry pear / potato dumplings

34) Wiener Schnitzel „original“

Kalbschnitzel / Kapern / Sardellen / Zitrone /
Pommes Frites / Salate 22,90 €
Veal schnitzel / capers / anchovies / lemon / French fries / salads

35) Ollis Brauhauspfännchen

Bratwurst / Senf / kleiner Bellschuhe(Hacksteak) /
Schmorzwiebel / Kappesgemüse(Weißkohl) / Bratkartoffeln 14,90 €
Bratwurst / mustard / small bell shoes (mince steak) /
Braised onions / cap vegetables (white cabbage) / fried potatoes

36) Revival Schnitzel

Schweineschnitzel / Steinchampignon-Soße / Rösti / Salat 15,90 €
Pork schnitzel / stone mushroom sauce / hash browns / salad

Unsere Pfannkuchen sind zurück

Herzhafte Pfannkuchen

Savory pancakes with

Pfannkuchen im Alten Eishaus bestehen aus Eiern, Mehl, Milch, Butter, Gewürzen und den angegebenen Zutaten!
Our pancakes are all made of eggs, Flour, milk, butter, spices and the specified ingredients!

40) Pfannkuchen vegetarisch

Schafskäse / Oliven / Peperoni / Cocktailtomaten / Salatbeilage 12,90 €
Vegetarian pancakes
Sheep cheese / olives / peppers / cocktail tomatoes / side salad

41) Pfannkuchen Lahnblick

Schweinemedallions / Birnenspalten / Preiselbeeren /
Blauschimmelkäse Soße / Salat 15,30 €
Pork medallions / pear slices / cranberries /
Blue cheese sauce / salad

42) Pfannkuchen Altes Eishaus

Hähnchengeschnetzeltes / Champignonsauce / Salate /
Microgreens 13,90 €
Chopped chicken / mushrooms sauce /
salads / Microgreens

Süße Pfannkuchen

Sweet pancake

50) Rosinenpfannkuchen

Apfelmus mit Zimt / Zucker 6,90 €
Applesauce with cinnamon / sugar

51) Blaubeerpfannkuchen

Blaubeerkompott mit Stracciatella Eis und Sahne 8,90 €
Blueberry compote with stracciatella ice cream and whipped cream

Süße Schlemmereien

Sweet delicacies

52) Eis Cup Lahnkugeln

Drei Kugeln Eis / Sahne 4,50 €

Three scoops of ice cream

53) Dessert Gießener Land

Warmer Apfelstrudel / Vanilleeis / Sahne 6,50 €

Warm apple strudel / vanilla ice cream / cream

54) Dessertteller Apfeltraum

Bratapfelparfait / Grünes Apfelsorbet / Apfelküchle / Apfelgelee 7,90 €

Baked apple parfait / green apple sorbet / apple fritters / apple jelly

55) Eishausperle

Obstsalat / Vanilleeis / Sahne 5,50 €

Fruit salad / vanilla ice cream / cream

57) Dreierlei Sorbet(vegan)

Himbeere / Grüner Apfel / Mango-Ananas 6,00 €

Raspberry / Green Apple / Mango Ananas

Kinder Menü

45) Das will ich

Hähnchengeschnetzeltes / Bandnudeln 7,50 €

Chicken strips / ribbon noodles

46) Ich weiß nicht

kleines Schnitzel / Pommes / Salat 6,90 €

small schnitzel / fries / salad

47) Habe keinen Hunger

Pommes / rot / weiß 3,90 €

French fries / red / white

48) Das mag ich

Kleiner süßer Pfannkuchen / 1 Kugel Vanilleeis / Nutella 4,80 €

Small sweet pancake / 1 scoop of vanilla ice cream / Nutella