

Unsere Eishaus Klassiker

20) Salatteller Lahntal 19€

Salate der Saison / Cocktailtomaten / Sprossen / Rumpsteakstreifen / Balsamico Dressing / Baguette
seasonal salad / cocktail tomatoes / sprouts / rumpsteak slices / balsamic dressing / baguette

21) Gemüsecurry Pfanne (vegan) 18€

Marktgemüse / frische Früchte / Kokosmilch / Rösti
market vegetables / fresh fruits / coconut milk / hash browns

22) Gourmet Burger Eishaus 22€

Rindfleisch Patty / Cheddar / BBQ Sauce / Spiegelei / Dillgurken / Zwiebeln / Bacon / Pommes
beefpatty / cheddar / bbq sauce / fried egg / pickles / onions / tomato / bacon / french fries

23) Dem Eishäuser sein Pfännchen 21€

Schweinemedallions / Champignonrahmsauce / Grillgemüse / Rösti
pork medallions / mushroom cream sauce / grilled vegetables / hash browns

24) Eishauers Gourmetspieß 26€

Rumpsteak / Schweinefilet / BBQ Sauce / Grillgemüse / Pommes
rumpsteak / pork filet / bbq sauce / grilled vegetables / french fries

25) Eishackers Schnitzel 19€

Schweineschnitzel / Champignonrahmsauce / Pommes / Salate der Saison
pork schnitzel / creamy mushroom sauce / french fries / seasonal salad

26) Rumpsteak Eishaus 29€

Röstzwiebel / Kräuterbutter / Bratkartoffeln / Salate der Saison
fried onions / herb butter / fried potatoes / seasonal salad

27) Fish and Chips 21€

gebackener Seelachs / Pommes / Remouladensauce / Salate der Saison
fried pollock / french fries / remoulade sauce / seasonal salad

Aperitif

130) Riesling Sekt Brut 0,1l 6€

131) Aperol Spritz 0,2l 8€

132) Lillet Wildberry 0,2l 8€

Vorspeisen

1) Etwas vorweg (vegetarisch) 9€

Gebackener Brie Käse / Preiselbeeren / Salat / Balsamico Dressing
baked brie cheese / cranberries / salad / balsamic dressing

2) Tomatencremesuppe 7€

mit Sahnehaube / Parmesantaler / Baguette
tomato cream soup with whipped cream / fried parmesan / baguette

3) Unser kleiner Salat (vegan) 6€

Salate der Saison / Balsamico Dressing / Baguette
seasonal salad / balsamic dressing / baguette

Für den kleinen Hunger

Ofenkartoffel mit Salat und Balsamico- Dressing

baked potatoe with salad and balsamic dressing

11) Mit Knoblauchschand (vegetarisch) 9€

with garlic sour cream (vegetarian)

12) Mit gebratenen Champignons und Zwiebeln (vegetarisch) 12€

with fried mushrooms and onions (vegetarian)

13) Mit gebratenen Hähnchenstreifen 14€

with fried chicken strips

14) Mit gebratenem Gemüse (vegetarisch) 12€

with fried vegetables (vegetarian)

15) Mit Schnitzelstreifen 14€

with schnitzel slices

Herzhafte Pfannkuchen

41) Kräuterpfannkuchen Briekäse 13€

Briekäse / Preiselbeeren / Salate der Saison
pancake / brie cheese / cranberries / seasonal salad

42) Pfannkuchen Altes Eishaus 17€

Hähnchengeschnetzeltes / Champignonsauce / Salate der Saison
pancake / chicken strips / mushroom sauce / seasonal salad

43) Kartoffelpfannkuchen Gießen 18€

Schweinefilet / Senfkruste / Sauce Hollandaise / Salate der Saison
potato pancake / pork fillet / mustard crust / sauce hollandaise / seasonal salad

44) Pfannkuchen Lahnlust 17€

Käse- und Baconpfannkuchen / Schnitzelstreifen / Knoblauchschand / Salate der Saison
cheese- and bacon- pancake / schnitzel strips / garlic sour cream / seasonal salad

Süße Pfannkuchen

51) kleiner Pfannkuchen Nutella 6€

mit Vanilleeis
pancake with nutella and vanilla ice cream

52) kleiner Pfannkuchen Apfeltraum 8€

Apfelkompott / Zimt / Zucker / Salted Caramel Eis / Sahne
apple compote / cinnamon / sugar / salted caramel ice cream / whipped cream

Zum Abschluss

53) Dessertteller Art des Hauses 8€

Brombeer- Johannisbeerparfait / Fruchtspiegel / Joghurteis
blackberry cassis parfait / fruit sauce / yogurt ice cream

54) Eis Cup Lahnperle 7€

Vanilleeis / Obstsalat / Sahne / Eierlikör
vanilla ice cream / fruit salad / whipped cream / egg liqueur