Speisekarte

Herzlich willkommen im Alten Eishaus, Hotel & Restaurant
in Gießen an der Lahn mit den frischen Spezialitäten
der einheimischen Küche.



Arbeiter bei der Gewinnung von Eis vor dem Eishaus Gießen ca. 1920

Öffnungszeiten

montags bis mittwochs und freitags bis samstags: 17:00 Uhr – 22:00Uhr
feiertags: 17:00 Uhr – 21:00Uhr
donnerstags und sonntags hat das Restaurant Ruhetag

Inhaberin: Monika Heine, Wißmarer Weg 45, 35396 Gießen
Telefon: 0641 / 389080
E-Mail: info@altes-eishaus.de

Winterliche Genussmomente

71) Rinderroulade Hausfrauen Art 25 €
Burgundersauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße
beef roll / burgundy sauce / red cabbage with apples / potato dumplings

72) Wildgulasch 25 €
gebratene Champignons / Preiselbeerbirne / Kartoffelklöße
venison gulash / fried mushrooms / pear with cranberryjam / potato dumplings

73) Kürbisflammkuchen 14 €
Kürbis-Crème fraîche / Apfel / Bacon / Kürbisöl
pumpkin crème fraîche /apple / bacon / pumpkin seed oil

Aperitif

131) Aperol Spritz 0,2l 8 €
132) Lillet Wildberry 0,2l 8 €

Vorspeisen

1) Zweierlei vom Ziegenkäse (vegetarisch) 9 €
Ziegenkäse-Taler / Ziegenkäse-Praline / Cassis-Feigen / Salat / Balsamico-Dressing
goat's cheese medallion / goat's cheese praline / blackcurrant figs / salad / balsamic dressing

2) Maronensuppe (vegetarisch) 8 €
mit karamellisierten Maronen / Baguette
Chestnut soup with caramelised chestnuts / baguette

3) Unser kleiner Salat (vegan) 6 €
Salat der Saison / Balsamico-Dressing / Baguette
seasonal salad / balsamic dressing / baguette

Unsere Salatvariationen

11) Salatteller Avocado 16 €
Salat der Saison / Avocado /gebratene Hähnchenbrust / Balsamico-Dressing / Baguette
seasonal salad / avocado / pan-fried chicken breast / balsamic dressing / baguette

12) Rapunzelsalatteller 16 €
Feldsalat / Speck / Kartoffelcroutons / Himbeer-Dressing / Baguette
lamb's lettuce / bacon / potato croutons / raspberry dressing / baguette

13) Rote-Beete-Carpaccio (vegan) 18 €
Rote-Beete / Wildkräutersalat / geröstete Nüsse / Balsamico-Dressing / Baguette
beetroot / wild herb salad / roasted nuts / balsamic dressing / baguette

Unsere Eishaus-Klassiker

21) Gemüsecurry-Pfanne (vegan) 19 €
Marktgemüse / frische Früchte / Kokosmilch / Rösti
market vegetables / fresh fruits / coconut milk / hash browns

22) Schnitzel Art des Hauses 20 €
Schweineschnitzel / Tomaten / Zwiebel / Käse / Bacon / Pommes / Salat der Saison
pork schnitzel / tomatoes / onions / cheese / bacon / fries / seasonal salad

23) Eishäusers Pfännchen 22 €
Schweinemedaillons / Champignonsauce / Marktgemüse / Rösti
pork medallions / creamy mushroom sauce / market vegetables / hash browns

24) Eishackers Schnitzel 19 €
Schweineschnitzel / Champignonsauce / Pommes / Salat der Saison
pork schnitzel / creamy mushroom sauce / french fries / seasonal salad

25) Zanderfilet mit Püree 22 €
gebratenes Zanderfilet / Kartoffelpüree / Specksauce / Marktgemüse
zander fillet / mashed potatoes / bacon sauce / market vegetables

26) Rumpsteak Eishaus 29 €
Rumpsteak / Kräuterbutter / Rosmarinkartoffeln / Salat der Saison
rump steak / herb butter / rosemary potatoes / seasonal salad

27) Hähnchen-Saltimbocca 23 €
Hähnchenbrust / Speckmantel / Salbeibutter / Kartoffelpüree / Marktgemüse
chicken breast wrapped in bacon / sage butter / mashed potatoes / market vegetables

Herzhafte Pfannkuchen

41) Pfannkuchen Ziegenkäse 18 €
Ziegenkäse / Cashews / Honig / Salat der Saison
pancake / goat's cheese / cashews / honey / seasonal salad

42) Pfannkuchen Lahnlust 20 €
Käse-Bacon-Pfannkuchen / Schnitzelstreifen / Knoblauchschmand / Salat der Saison
cheese and bacon pancake / schnitzel strips / garlic sour cream / seasonal salad

43) Pfannkuchen Altes Eishaus 19 €
Hähnchenstreifen / Champignonsauce / Salat der Saison
pancake / chicken strips / mushroom sauce / seasonal salad

44) Winterlicher Kartoffelpfannkuchen 19 €
Schweinemedaillons / Pflaumenkompott / Salat der Saison
potato pancake / pork medallions / plum compote / seasonal salad

Zum Abschluss

51) Sorbetvariation (vegan) 8 €
gemischte Sorbets auf Nusscrumble
mixed sorbets on nut crumble

52) Crème Brûlée 9 €
mit Vanilleeis und Schokocrumble
with vanilla ice cream and chocolate crumble

53) Dessertteller Zwetschgentraum 9 €
Pfannkuchenbällchen / Vanilleeis / beschwipste Zwetschgen
mini pancake balls / vanilla ice cream / tipsy plums