

Unsere Klassiker

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet an Salatbouquet
mit gehobeltem Parmesan
und gerösteten Pinienkernen

14,00 €

Suppe

Klare Tomaten-Zitronengrassuppe
mit gebratener Garnele

7,50 €

Salate und Sandwiches

Clubsandwich „Europa Hotel“ mit Pommes frites

13,50 €

Caesar Salad
mit gegrillter Hähnchenbrust und gehobeltem Parmesan

13,50 €

Ofenfrische Flammkuchen

„Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln

7,50 €



Vom Grill und aus der Pfanne

Wiener Schnitzel

mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln oder Pommes frites und Salat

18,00 €

Lachsfiletsteak an Zitronengrassauce

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

21,50 €

Rinderfilet

mit Sauce Bearnaise, Zuckerschoten

und Ofenkartoffel mit Sauerrahm

33,50 €

Dessert

Moelleux au chocolat (warmes Schokoladentörtchen)

mit hausgemachtem Vanilleeis (Zubereitungszeit ca. 15 min.)

9,00 €



Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce
an Salatbouquet

12,50 €

Vorspeisenteller „Europa“
Carpaccio vom Rinderfilet und hausgebeizten Lachs,
gebratene Riesengarnele
und Bruschetta an Salatbouquet

14,50 €

Rindertartar vom Weideochsen
mit geröstetem Bauernbrot

16,50 €

Suppe

Gelbe Zucchini-cremesuppe mit gebratenen Kalbsstreifen

6,50 €



Vom Grill und aus der Pfanne

Spaghetti an pikanter Tomatensauce
und gegrillten Garnelen

16,50 €

Maishähnchenbrust an Ingwer-Honig-Sauce
mit Zucchini-Paprika-Ragout und Linguini

16,50 €

Rumpsteak vom Weideochsen
an Spätburgunderjus oder geschmorten Zwiebeln
mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln

19,50 €

Marinierte Lammhüfte an Thymianjus
mit mediterranem Grillgemüse und gebratenen Drillingen

23,50 €

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
mit Gemüsebouquet und hausgemachten Rösti

34,00 €



Salate und Burger

Salatteller an Preiselbeervinaigrette mit frischer Avocado,
karamellisiertem Ziegenkäse und Riesengarnelen

15,50 €

Burger „Europa“

mit 180g gegrilltem Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Gurken
dazu Pommes frites

13,50 €

Vegetarisch

Mit Gemüseragout gefüllte Pfälzer Grumbeere (Kartoffel),
mit Parmesan gratiniert, an Estragonsauce und gebratenen Pilzen

12,50 €

Hausgemachte Steinpilzravioli an Salbeibutter
mit geschmolzenen Kirschtomaten

14,50 €

Käseteller / Weinbegleiter

6 verschiedene Käsesorten mit Trauben,
Honig-Walnüssen und Feigensenf

12,50 €



Dessert

Hausgemachtes Sorbet oder Eis, je Kugel nach Tagesangebot

3,00 €

Apfel-Vanille-Crumble
mit hausgemachtem Nougateis

9,00 €