

Eldeterrassen - Lübzer Stuben

Aperitif

Sherry ^{*11} (dry & medium)	5 cl	2,80 €
Martini ^{*1} (Bianco, Dry, Rosato oder Rosso)	5 cl	2,60 €
Campari ^{*1} mit Orangensaft oder Soda	5 cl	3,90 €
Aperol Spritz ^{*10}	0,2 l Glas	3,90 €
Hugo (Holunderblutensirup) mit Prosecco ^{*11} & Soda	0,2 l Glas	3,90 €
Glas Sekt Rotkäppchen ^{*11} (mild, halbtrocken, trocken)	0,1 l Glas	3,50 €
Rotkäppchen ^{*11} (mild, halbtrocken, trocken)	0,75 l Flasche	12,50 €



Vorspeisen & kleine Gerichte

kleiner gemischter Vorspeisensalat mit Baguette ^{A,C}	2,90 €
großer Salatteller mit Hähnchenfiletstreifen ^{*3,5,7} , Ei, Tomate dazu ofenfrisches Baguette ^{A,C}	9,50 €

... zu den Salaten empfehlen wir wahlweise:

Preiselbeer-Balsamico-Dressing oder Senf-Kräuter-Joghurt-Dressing

Tomate - Mozzarella ^{*6} in hausgemachtem Basilikumpesto ^{*3,4,H} und ofenfrisches Baguette ^{*A,C}	5,90 €
gegrillte Garnelen ^{*B,4} - in der Pfanne serviert mit Cherrytomaten, Olivenöl, Knoblauchbutter ^{*G,4} und ofenfrisches Baguette ^{*A,C}	7,50 €
Schneckenöpfchen ^{*R} „a la france“ 12 Stück mit Kräuterbutter ^{*G,4} und Käse ^{*G,2} überbacken, und ofenfrisches Baguette ^{*A,C}	8,60 €
Soljankasuppe ^{*2,4,8} dazu ofenfrisches Baguette ^{*A,C}	3,40 €
Würzfleisch ^{*L,G,M} mit Käse ^{*G,2} überbacken, Zitrone und ofenfrisches Baguette ^{*A,C}	5,20 €
echter griechischer Schafskäse ^{*G,4} - gebacken mit Tomaten, Oliven, Peperoni, dazu ofenfrisches Baguette ^{*A,C}	6,80 €
Räucherlachs ^{*D} an Stern-Röstinchen und Sour Creme ^{*A,C}	7,50 €

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Service.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Eldeterrassen - Lübzer Stuben

Fleischgerichte

Bauernfrühstück	9,90 €
Omelett aus Bratkartoffeln* ³ , Ei* ⁴ , Schinken, Lauch* ^{3,6} , dazu Gewürzgurke	
Hähnchenbrustfilet*^{3,5,7} am Stück gebraten auf Wurzelgemüse* ^{6,3,4} und Pommes Frites* ⁵	12,50 €
Putensteak „Hawaii“*^L mit Ananas* ⁸ und Käse* ^{6,C,2} überbacken mit frischem Pfannengemüse* ^{G,L,C,A,M,4} und Zapfenkroketten* ^{A,C,5}	11,90 €
Hamburger Schnitzel*^{L,A,C} mit frischem Pfannengemüse* ^{G,L,C,A,M,4} der Saison 2 Spiegeleier* ⁴ , dazu Pommes frites* ⁵	12,50 €
Hinter-Eisbein-Schweinehaxe*^{2,8,M} vom Grill 500g mit Sauerkraut* ² , Kartoffelpüree* ^{1,6} Schinken & Speck* ^{3,6} garniert	10,80 €
„Lübzer Pfanne“ Medaillons vom Schweinefilet* ^L auf Bratkartoffeln* ³ Knoblauchsauce* ^{A,C,4} mit Käse* ^{6,C,2} überbacken, Brokkoliröschen* ^{1,8} garniert	12,80 €
Rinder-Rumpsteak*^L auf Pfeffersauce* ^{A,3,4} mit gebratenen Zwiebelringen, Bratkartoffeln,* ³	17,50 €

Fischgerichte

Zanderfilet*^{D,F,L,M} in schäumender Butter* ⁶ gebraten mit Salzkartoffeln und frischem Pfannengemüse der Saison* ^{G,L,C,A,M,4} Sahnemeerrettich* ^{5,6} , Zitrone* ⁷ und Safransauce	15,90 €
„Lübzer Fischpfanne“ Buntbarsch,- Lachs und Zanderfilet* ^{D,4} an Basmatireis dazu Garnelensauce* ^{B,4,6}	16,50 €
2 norwegische Lachssteaks*^{D,4} auf Rahmspinat* ^{G,4} , Butterkartoffeln* ⁶ und Zitrone* ⁷	13,50 €

Eldeterrassen - Lübzer Stuben

Wild aus dem eigenen Revier

Jägerpfanne "Hubertus" ^{*A,3,4}	13,50 €
Wildfleischstreifen mit Zwiebeln, Pilzen, Ei ^c gestockt, Preiselbeerbirne ^{*1,8} , Zapfenkroketten ^{*A,C,5} und mit Brokkoliröschen garniert	
Edel-Wildtopf ^{*A,C,3,5}	15,90 €
dazu Kartoffelklöße mit Preiselbeerbirne ^{*1,8} und Maronen ^{*H} garniert	

Wir empfehlen unsere Spezialität des Hauses

"Romantik-Steakplatte" für 2 Personen	29,50 €
auf Rechaud serviert, verschiedene Steaks ^{*L} (Pute-Schwein-Rind) mit frischem Gemüse der Saison ^{*6} , Kroketten ^{*A,C,5} , Pommes Frites ^{*5} , Herzoginkartoffeln ^{*A,C,5} , verschiedene Soßen und Garnitur	
"Eldeterrassen-Fischplatte" für 2 Personen	31,00 €
Zanderfilet - Lachsfilet - Buntbarsch - Garnelenspieße ^{*alle D,F,L,M,4} mit Kroketten ^{*A,C,5} , Gemüsereis und Rosmarin-Kartoffeln, frischem Gemüse der Saison ^{*6} , Dillrahmsauce ^{*A,6,3,4} und Safransauce, Zitrone ^{*7} , Muscheln ^{*R4} und Shrimps ^{*B,4} garniert	

Aufpreis Bratkartoffeln bei Umbestellung 1,50 €

Sollten Sie unter einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, informieren Sie unser Servicepersonal!

Eldeterrasen - Lübzer Stuben

Weinkarte



Prädikats- und Qualitätsweine mit Auszeichnungen vom Erzeuger
 Winzergenossenschaft, Südliche Weinstraße Edenkoben
 Weingut Ralf Schwedhelm, Edesheim an der deutschen Weinstraße

Säure	Süße	Alc.	0,25 Ltr. Karaffe		
g/l	RZ	% in vol.	in €		
	g/l				

Deutsche Weißweine trocken

2016er Savignon Blanc „Ritter von Dahlberg“ - trocken mild feines Aroma, „Spitzenwein“				12,5	4,50	11,50	0,75 Ltr.
2016er Riesling trocken, Kabinett feiner Riesling-Duft, säurebetont	Qualitätswein mit Prädikat	8,2	5,7	11,5	3,90	12,50	1,0 Ltr.
2016er Edenkobener Grauburgunder Qualitätswein, trocken-feiner Duft-Burgunderart		6,2	5,2	12,5	3,90	12,50	1,0 Ltr.

Deutsche Weißweine halbtrocken

2016er Südpfälzer Qualitätswein vom Erzeuger Riesling Kabinett halbtrocken rassig, elegant	QbA	8,7	12,0	11,0	3,80	12,50	1,0 Ltr.
2016er Edenkobener Kirchberg Silvaner halbtrocken kräftig, durchgegoren, angenehm	QbA	5,9	9,7	12,0	3,20	12,00	1,0 Ltr.

Deutsche Weißweine mild - lieblich

2016er Edenkobener Schloß Ludwigshöhe Gewürztraminer würziges Aroma - goldene Kammerpreismünze		7,0	33,0	10,0	4,50	14,50	0,75 Ltr.
2016er Müller Thurgau-blaue Bordeauxflasche angenehm lieblich, frisch bekömmlich		5,9	42,2	9,5	3,60	9,80	0,75 Ltr.



Deutsche Rotweine halbtrocken - trocken

2016er Edenkobener Dornfelder kräftig, angenehm, tief dunkel halbtrocken oder trocken		4,8	9,6/4,6	12,0	3,90	12,80	1,0 Ltr.
2016er Edesheimer Spätburgunder Rotwein halbtrocken aromatisch - vollmundig - frisch					3,90	12,80	1,0 Ltr.
2016er Edesheimer Rotwein - Barrique Spätburgunder trocken Im Holzfass gereift "ein besonderer Genuss!"		5,8	6,2	12,5	5,00	12,50	0,75 Ltr.
2016er Portugieser „Ritter von Dalberg“ Weißherbst - Rosé frisch, fruchtig, mild-würzig		6,0	23,6	10,5	3,60	12,00	1,0 Ltr.

Weinschorle 0,25l - 2,50 €

Weinschorle 0,5l - 3,50 €