

APERITIFS

Bellini Winzersekt, Pfirsichpüree	0,1 l	7,50	Prosecco Peach Mignon	0,1 l	5,90
Hugo Winzersekt, Holundersirup Minze & Soda	0,2 l	8,90	VW Cocktail Martini Bianco & Williamsbirne	0,1 l	8,90
Aperol Spritz ^{1,14} Winzersekt, Aperol & Soda	0,2 l	8,90	Campari ¹ Soda		7,90
Lillet „Prinzess“ Lillet Bianco, Prosecco, Zitrone & Obst	0,2 l	8,90	Campari ¹ Orange		7,90
Kir Royal Winzersekt & Creme de Cassis	0,1 l	7,50	Sherry Medium, Dry oder Fino	5 cl	5,00
			Portwein Selekt Reserve	4 cl	5,00
			Champagner Taitinger Brut Reserve Reims	0,75 l	99,00

VORSPEISEN / TAPAS

Gambas-Pfännchen mit Knoblauch, Kräuteröl und lauwarmen Steinofenbaguette	14,90
Fetakäse überbacken  mit Knoblauch, Chilli, Kräuteröl und lauwarmen Steinofenbaguette	13,90
Mozzarella-Platte  mit getrockneten Tomaten und Basilikum-Pesto	11,90
Vitello Tonnato ^{TIPP} rosa gebratenes Kalbfleisch in Scheiben an Thunfischcreme mit Kapern und Salatbouquet	14,50
Bruschetta  geröstete Baguettescheiben mit Tomatenwürfeln, Basilikum und Knoblauch	7,90
Antipasti-Teller  gegrillte Aubergine, Zucchini und Champignons, eingelegt in Olivenöl mit Knoblauch	10,90
Hausgebeizter Rote-Beete-Lachs dazu ein Gurken-Schmand-Relish und Salatbouquet	14,50



vegetarisch



vegan



SALATE

Bei allen Salaten haben Sie die Wahl zwischen Honig-Senfdressing und Mango-Dressing

Großer bunter Salatteller



mit knackfrischen Gurken, Tomaten, Paprika, Chicorée und saisonalen Ergänzungen

9,10

Kleiner bunter Salatteller



wie oben, die perfekte Ergänzung zu Ihrem Hauptgericht oder als Vorspeise

6,90

Bunte Salatvariation „Gambas“

gebratene Gambas mit hausgemachter Rosmarin-Aioli-Creme

21,90

Bunte Salatvariation „Salmon“

mit gebratenen Lachsfiletstreifen

21,90

Bunte Salatvariation „The Greek“



mit warmen Fetakäse in Müsli-Knuspermantel mit Mango-Chili-Chutney

18,90

Bunte Salatvariation „Chicken“

mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen

18,90

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Tomatensuppe

mit einer Basilikum-Sahnehaube

8,80

Süßkartoffelsuppe

mit Chorizo Topping

8,80



vegetarisch



vegan



STEAKS

Bitte äußern Sie Ihren Zubereitungswunsch:
englisch, medium oder durch(-gebraten).

Bei keinem gesondert geäußerten Wunsch,
wird Ihr Steak **medium** zubereitet.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Zubereitung
auf dem Grill etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt.

Argentinisches Rumpsteak „Kräuterbutter“	200g	32,90
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	300g	38,90
Argentinisches Rumpsteak „Schmorzwiebeln“	200g	33,90
mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	300g	39,90
Argentinisches Rinderfilet	200g	42,90
mit Trüffelrahmsauce, Pommes Frites und Salat	300g	49,90
Schweinerückensteak	200g	20,90
mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln		

Wählen Sie dazu Ihre Lieblingssauce

Champignonsauce • Pfefferrahmsauce • Bratenjus
Curry-Fruchtsauce • Sauce Hollandaise oder Sauce Béarnaise

5,50

Trüffelrahmsauce • Safransauce

5,90



HAUPTGERICHTE

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Salat und Pommes frites	20,90
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat mit Honig-Senf-Vinaigrette & Preiselbeeren	28,90
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet an Curry-Fruchtsauce, mit mediterranem Gemüse und Basmati-Reis	24,90
Filetspitzen vom Schwein an Pfefferrahmsauce, mit Champignons, Linguine und Salat	24,90
Schweinelendchen an Champignonsauce, mit Brokkoli & Kroketten	24,90
Eickeler „Steakvariation“ zarte Steaks vom Rind und Schwein (insgesamt ca.300g) an Sauce Béarnaise, dazu reichen wir mediterranes Gemüse und knusprige Kroketten	33,90

VEGETARISCHE & VEGANE HAUPTGERICHTE

Gemüse-Curry  mit geröstetem Sesam und Basmati-Reis	19,90
Großer bunter Salat mit gegrillten Antipasti  mit Mango-Dressing und Baguette	17,90
Falafel Bällchen  warm zubereitet, an Salatbouquet mit Couscous Salat und Hummus	18,50
Tortellini  mit einer Ricotta-Spinatfüllung an mediterranem Gemüse in einer Tomaten-Kräutersauce	18,90



vegetarisch



vegan

NUDELGERICHTE

Linguine mit Rinderfiletstreifen Dünne Bandnudeln mit gebratenen Rinderfiletstreifen in einer Champignon-Rahmsauce	23,90
Linguine mit Lachsstreifen Dünne Bandnudeln mit schonend gegarten Lachsstreifen in einer Kräuter-Rahmsauce und Kirschtomaten	22,90
Trüffellinguine auf Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesan	27,90

FISCHGERICHTE

Fischvariation „Eickeler Park“ zwei fangfrische Fischfilets (vom Zander & Lachs), zwei Gambas, Safran-Sauce, Basilikumrisotto und Wildkräutersalat	29,90
Gegrilltes Lachsfilet mit grüner Sauce, mediterranem Pfannengemüse & Rosmarinkartoffeln	28,90
Zanderfilet ¹² auf der Haut gebraten, an Kräuterrahmsauce, mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	28,90
Mediterraner Gambasteller Garnelen mit Kräuterrisotto, mediterranen Pfannengemüse und Basilikum-Pesto	31,90



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Wir bitten um Verständnis, dass die Kindergerichte
lediglich Kindern vorbehalten sind.

Wiener Schnitzelchen vom Schwein kleines, paniertes und knusprig gebratenes Schweineschnitzel mit Gemüse	9,90
Crispy Chicken Nuggets knusprig frittierte Hähnchenfiletstücke mit Pommes Frites	8,90
Nudeln  mit Tomatensoße - so, wie Kinder sie lieben!	7,90
Portion Pommes Frites 	4,90
KIDS Eis kleines Eis mit Sahne und bunten Streuseln	1,90

 vegetarisch  vegan

DESSERTS

Eickeler Tagesvariation Sie können sich schlecht entscheiden? Kein Problem! Sie erhalten dreierlei unterschiedliche Dessertbestandteile ¹¹ , die täglich variieren. Genießen Sie die Vielfalt der Aromen.	9,80
Schoko-Soufflé warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokokern, Mangosorbet und Roter Grütze	9,90
Panna Cotta mit Roter Grütze	8,50
Mousse au chocolat mit Früchten garniert	9,20

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte.
Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

1 mit Farbstoff	5 koffeinhaltig	9 Nitritpökelsalz	13 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoffen	6 mit Süßungsmitteln	11 Steinobst könnte Reststeine enthalten	20 Pfanne ist heiß
3 mit Antioxidationsmitteln	7 geschwefelt	12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten	35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
4 mit Geschmacksverstärker	8 geschwärzt	enthalten sein	

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

KAFFEE

Kaffee Creme - Tasse	3,60
Kaffee Creme - Pott	5,10
Kaffee Creme - Kännchen	6,10
Espresso	3,20
Espresso Macchiato	3,50
Doppelter Espresso	4,30
Cappuccino	4,60
Milchkaffee	4,60
Latte Macchiato	5,60
Flavoured Latte Macchiato	5,60
Haselnuss oder Karamell	

**Auf Wunsch erhalten Sie alle unsere
Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei**

TEESPEZIALITÄTEN

Darjeeling (Schwarztee)	3,40
Sein zart-duftendes, feinblumiges Aroma erinnert an Maiglöckchen	
Pfefferminz (Kräutertee)	3,40
Erfrischender Kräutertee aus ausgewählten Pfefferminzblättern	
Zitronen-Verbene (Kräutertee)	3,40
Frisches feines Zitronenaroma	
Sonnengruß (Grüner Tee)	3,40
Kandierte Mangostückchen und Zitronenschalen verleihen dem Tee eine erfrischende und exotische Note	
Waldbeere (Früchtetee)	3,40
Fruchtsensation mit Waldbeeren-Aroma, Brombeerblätter verleihen dem Tee eine natürliche Süße	
„Have a nice day“ (Wellness-Tee)	3,40
Rooibos, Brombeerblätter und Silberlindenblüten schmecken von Natur aus leicht süß	

SOFTDRINKS & SÄFTE

Coca Cola ^{1,3,5}	Fl. 0,2 l	3,30	0,3 l	3,70	0,5 l	5,50
Coca Cola Light ^{1,3,5,6,15}	Fl. 0,2 l	3,30	0,3 l	3,70	0,5 l	5,50
Fanta ^{1,3}	Fl. 0,2 l	3,30	0,3 l	3,70	0,5 l	5,50
Sprite ²	Fl. 0,2 l	3,30	0,3 l	3,70	0,5 l	5,50
Spezi ^{1,3,5}	Fl. 0,2 l	3,30	0,3 l	3,70	0,5 l	5,50
Gerolsteiner			Fl. 0,25 l	3,30	Fl. 0,75 l	7,50
Gerolsteiner Medium			Fl. 0,25 l	3,30	Fl. 0,75 l	7,50
Gerolsteiner Naturell			Fl. 0,25 l	3,30	Fl. 0,75 l	7,50
Schweppes Bitter Lemon ¹⁴	Fl. 0,2 l	3,90				
Schweppes Tonic Water ¹⁴	Fl. 0,2 l	3,90				
Schweppes Ginger Ale	Fl. 0,2 l	3,90				

Apfelsaft - naturtrüb	0,3 l	4,60	0,5 l	6,90
Orangensaft	0,3 l	4,60	0,5 l	6,90
Traubensaft	0,3 l	4,60	0,5 l	6,90
Rhabarbersaft	0,3 l	4,60	0,5 l	6,90
Johannisbeersaft	0,3 l	4,60	0,5 l	6,90
Maracujasaft	0,3 l	4,60	0,5 l	6,90
Alle Säfte auch als Schorle	0,3 l	4,60	0,5 l	6,90

BIERE

VOM FASS

König Pilsener	0,3 l	3,80	0,5 l	5,50
Th. König „Zwickl Kellerbier“	0,3 l	3,80	0,5 l	5,50
Köstritzer „Schwarzbier“	0,3 l	3,80	0,5 l	5,50
Radler (KöPi mit Sprite ²)	0,3 l	3,80	0,5 l	5,50
Alster (KöPi mit Fanta ^{1,3})	0,3 l	3,80	0,5 l	5,50
Pils Cola (KöPi mit Cola ^{1,3,5})	0,3 l	3,80	0,5 l	5,50

FLASCHENBIERE

Benediktiner Weissbier	0,50 l	5,90
Frankenheim Alt	0,33 l	3,80
Krefelder (Frankenheimer Alt mit Cola ^{1,3,5})	0,40 l	4,60

ALKOHOLFREI

König Pilsener	Fl. 0,33 l	3,80
Radler (KöPi mit Sprite ²)	0,40 l	4,60
Alster (KöPi mit Fanta ^{1,3})	0,40 l	4,60
Benediktiner Weissbier	Fl. 0,50 l	5,90
Vitalmalz	Fl. 0,33 l	4,10

DIGESTIFS

Mazadro

Birkenhofer Obstbrand	2 cl	4,90
Terence Hill Haselnusslikör	2 cl	6,50

VODKA

Gorbatschow	4 cl	3,70
Grey Goose Wodka	4 cl	7,10
aus Frankreich		

GIN

Alpako Gin	4 cl	7,20
aus Herne		
Alpako Gin Rosé	4 cl	7,20
aus Herne		

CALVADOS

Père Magloire	4 cl	7,20
---------------	------	------

GRAPPA

Mazadro

Andrea de Ponte	2 cl	6,80
Traditionale	2 cl	5,00
La Trentina „Morbida“	2 cl	6,20
Blend aus 4 Rebsorten		
Di Moscato	2 cl	5,00
Trentino		

Nonino

Lo Chardonnay	2 cl	7,20
di Barriques		
Il Prosecco	2 cl	8,70
di Barriques 100% Artigianale		

Vanilla Mazolino

Di Barolo	2 cl	5,00
-----------	------	------

RUM

Botucal Venezuela Reserva Exclusiva 12 Jahre gereift	4 cl	8,10
Don Papa Phillipinen, 7 Jahre gereift	4 cl	9,20
Havanna Club		
Añejo 3 Años	4 cl	3,70
Añejo 7 Años	4 cl	6,10
Añejo Especial	4 cl	6,10

WHISKEY

Glenfiddich 15 Years	4 cl	12,10
-----------------------------	------	-------

BRANDY

Carlos I de Juarez	4 cl	6,20
Cardinal Mendoza Solera Gran Reserva	4 cl	9,20
Vecchia Romagna Lo spirito d'Italia	4 cl	5,00

COGNAC

Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	8,20
Hennessy Very Special	4 cl	7,20

SHOTS & LIKÖRE

Eicker & Callen

Cranger Leckerchen	2 cl	2,70
Ritter von Eickel	2 cl	2,70
Callen´s Früchte	2 cl	2,70
Callen´s Bester (Weizenkorn)	2 cl	2,70
Sambuca	2 cl	3,70
Ramazzotti	4 cl	4,70
Linie Aquavit	2 cl	3,70
12 Ouzo	2 cl	3,20
Fernet Branca	2 cl	3,10
Eierlikör	2 cl	2,70

LONGDRINKS

Whiskey Cola ^{1,3,5}	8,20
Gin Tonic ¹⁴	8,90
Campari ¹ Orange oder Tonic	8,90
Campari ¹ -Soda	8,90
Wodka Orange oder Lemon ¹⁴	6,90
Bacardi Cola ^{1,3,5}	6,90
Cuba Libre ^{1,3,5}	6,90

COCKTAILS

Caipirinha Limetten, Pitú, Rohrzucker, Lime juice & Soda	8,90
Mojito Limette, Minze, Havanna Club & Soda	8,90
White Lady Zitronensaft, Cointreau & Gin	8,90

COCKTAILS – ALKOHOLFREI

Ipanema Limette, Rohrzucker, Lime juice & Ginger Ale	7,50
Gin-Tonic	7,50

Alle Preise in Euro. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Fragen zu unserem Angebot haben.

JEDEN MITTWOCH IST PASTA-TAG

ab 15:00 Uhr

Spaghetti ala olio mit gebratenen Gambas	20,90
Linguine al levongole Venusmuscheln mit Cherrytomaten	16,90
Tortellini in Gorgonzolarahmsauce lecker gefüllte Tortellini mit einer mild-aromatischen Gorgonzolasauce	15,90
Spaghetti mit Basilikum-Pesto mit Ziegenkäse	15,90

JEDEN DIENSTAG IST SCHNITZEL-TAG

ab 15:00 Uhr

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat, dazu leckere Sauce	19,90
Schweine Schnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Sauce Hollandaise überbacken, mit Pommes Frites und Salat	19,90
Hähnchenbrust in Panko Panade mit Pommes Frites, Brokkoli und einer süß-sauren Sauce	19,90
Schweine Schnitzel „Natur“ „natur“ gebraten (ohne Panade), mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Creme fraiche	19,90

