

Brasserie de Eyserhof

In een van de mooiste beekdalen van Zuid-Limburg, ligt de Eyserhof. Op deze plek, die met zorg en liefde is ingericht, voelen gasten zich direct welkom!
Ontdek onze heerlijk relaxte sfeer, het gastvrije team, de eerlijke en Eysersterke gerechten en de oase van rust binnen dit authentieke landschap.



Gelegen tussen de heuvels van Eys, zoals zo vaak gezegd, het Toscane van Zuid-Limburg.

Door de vele aangrenzende wandel- en fietsroutes zijn wij een uitstekende pauzeplek voor fietsers en wandelaars. Neem ook eens een kijkje op www.route.nl om een leuke wandeling te maken met de Eyserhof als begin en eindpunt.

Geniet hierna van een welverdiend kopje koffie en stukje vlaai, kom lekker lunchen of geniet van een smaakvol diner! Al onze gerechten, met veel lokale ingrediënten, worden met zorg bereid door ons ervaren keukenteam.

Klassieke gerechten, met vaak een moderne twist!

Bezoek onze brasserie ook als u op zoek bent naar een vergaderlocatie waar u in een vrije en ongedwongen omgeving kunt vergaderen! Eventueel gecombineerd met onze leuke activiteit Shortgolf, een fijne lunch of een smaakvol diner.

Informeer vrijblijvend naar onze mogelijkheden.

Onze Brasserie is geopend van woensdag tot en met zondag vanaf 11.00 uur.

Openingstijden keuken 11.30 uur tot 20.00 uur!

*

Op maandag en dinsdag bestaat er voor gezelschappen de mogelijkheid om in onderling overleg te bekijken wat de mogelijkheden zijn.

*

Reserveren kan via het contactformulier op onze site of via +31 43 451 12 07.

Reserveringen op dezelfde dag graag telefonisch.

***Wij hanteren per
tafel 1 rekening!***

***@ Free Wifi
Eyserhof
Brasserie
ww: 2Eysbeer***

LUNCHKAART TOT 16.30 UUR

- BROODJES -

BROODJE GEZOND 10.00

Focaccia met ham, kaas, ei, tomaat, komkommer, salade, ui en cocktailsaus

BROODJE CARPACCIO 14.50

Focaccia met dingesneden ossenhaas, Parmezaanse kaas, salade, pijnboompitjes, truffelmayonaise en aceto crème

CLUB EYSERHOF 13.50

Op Focaccia belegd met ham, kaas, spek, kipfilet, salade, cocktailsaus, geserveerd met chips

CHEF'S PULLED PORK 13.75

Italiaanse bol met geplukt varkensvlees in huisgemaakte smokey bbq saus, limburgse koolsla

BROODJE CAPRESE 11.50

Italiaanse bol uit de oven met tomaat en rode pesto afgemaakt met een verse bol Burrata

TOSTI 8.00

Tosti op landelijk brood met ham, kaas, salade en ketchup

VEGAN STYLE (V) 12.75

Gegrild naanbrood, Baba Ganoush met gebakken groenten, volledig veganistisch

TONIJNSALADE 10.00

Huisgemaakte tonijnsalade, kappertjes, rode ui, op landelijk vloerbrood geserveerd

- SALADES -

CARPACCIO 15.50

Onder een bed van salade, dingesneden ossenhaas met Parmezaanse kaas, rode ui, rucola, pijnboompitjes, truffelmayonaise en aceto crème

GEITENKAAS (V) 15.50

Op een salade geserveerde lauwarme geitenkaas met rode uiencompote, honing en noten.

KROKANTE KIP 16.00

Gemengde salade, met krokante en gekruide kippenborstfilet en huisgemaakte tomatensalsa

NIÇOISE 14.50

Gemengde salade met aangemaakte tonijn, vinaigrette, groene groentes en een gekookt eitje

- SOEP -

SOEP VAN DE WEEK 7.50

Onze wekelijks wisselende soep

POMODORI (V) 6.75

Italiaanse tomatensoep met basilicumolie

ZARZÜELA 9.75

Huisgemaakte, licht pikante Spaanse vissoep met een greenshell mossel, een scampi en gemengde vis

- WARMER LUNCHGERECHTEN -

BOURGONDISCHE KROKETTEN	10.00
<i>2 kroketten op landelijk brood of met frites met mosterd, geserveerd met een frisse salade</i>	
PASTEITJE XL	14.75
<i>Pasteitje XL met huisgemaakte kippenragout zoals u die van ons kent, geserveerd met een kleine frisse salade en frites</i>	
UITSMIJTER HAM/KAAS	9.75
<i>Op landelijk brood met ham en kaas belegd, gebakken spiegeleieren (3 stuks)</i>	
LUNCHDUO	18.00
<i>Italiaanse pomodori soep met onze club Eysershof</i>	
ZUURVLEES	16.00
<i>Huisgemaakt zuurvlees naar oud Limburgs familierecept, geserveerd met salade en frites</i>	
SATÉ VAN KIPPENDIEN (150 GR.)	16.00
<i>Gemarineerd naar Indonesisch recept, geserveerd met seroendeng, atjar, kroepoek, salade en frites</i>	

- VOOR BIJ DE BORREL -

NACHO'S (V)	8.75
<i>Warme, met kaas overbakken, nacho's met huisgemaakte tomatensalsa, guacamole en crème fraiche</i>	
ITALIAANS BREEKBROOD (V)	8.25
<i>Met knoflookolie en zeezout gebakken breekbrood met huisgemaakte rode pesto, olijven, olijfolie en aceto azijn</i>	
BOURGONDISCHE BITTERBALLEN (10) MET MOSTERD & MAYONAISE	10.00
GEMENGDE SNACKS (10) MET MAYONAISE & CURRY	10.00
CALAMARIS (10) MET CITROEN EN KNOFLOOKMAYONAISE	11.00
Frites TRUFFELMAYO/PARMEZAAN (V)	6.75
<i>Verse frites met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas</i>	
UIENRINGEN (10) MET CHILIMAYONAISE (V)	7.75
VISPLATEAU FRITO VOOR 2 MET ALLIOLI	17.00
<i>Visvingers, Gepaneerde mosseltjes, Garnalen, Calamaris en Uienringen</i>	

DINERKAART VANAF 16.30 UUR

3 – Gangen keuze Diner

€ 38,00 per persoon

Carpaccio van ossenhaas

Met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitjes

Of

Pomodori soep

Huisgemaakte Italiaanse tomatensoep

*

Entrecote

Van de grill, seizoensgroenten en zwarte knoflookjus

Of

Zeebaarsfilet

Zeebaarsfilet gebakken op de grill, seizoengroenten, een frisse tomatenconcassé met limoen en knoflook

Bovenstaande gerechten worden geserveerd verse frites en mayonaise

Of

Ravioli bospaddenstoelen/truffel (V),

Afgemaakt in een truffelboter, met rucola, tomaat en Parmezaanse kaas - geserveerd met brood

*

Dame Blanche op klassieke wijze

Met huisgemaakte chocolade saus en slagroom

Of

Zomerse Tiramisu

Frisse tiramisu opgebouwd met Cantuccinikoekjes en rabarber

DINERKAART VANAF 16.30 UUR

-STARTERS-

NACHO'S (V)

Warme, met kaas overbakken, nacho's met huisgemaakte tomatensalsa, guacamole en crème fraîche

8.75

ITALIAANS BREEKBROOD (V)

Met knoflookolie en zeezout gebakken breekbrood met huisgemaakte rode pesto, olijven, olijfolie en aceto azijn

8.25

BRUCHETTA (V)

Gegrild brood met knoflookolie, aangemaakte tomaat in balsamico azijn, knoflook, verse basilicum en olijfolie

7.50

VISPLATEAU FRITO VOOR 2

Visvingers, Gepaneerde mosseltjes, Garnalen, Calamaris, Uienringen en Allioli

17.00

-VOORGERECHTEN-

CARPACCIO

Dungesneden ossenhaas geserveerd met Parmezaanse kaas, rucola, half zongedroogde tomaten, pijnboompitjes, truffelmayonaise en aceto crème

13.50

BURRATA (V)

Op een carpaccio van kumato tomaten geserveerde burrata

12.50

GARNALENCOCKTAIL EYSERHOF

Gemaakt van Scampi's met de klassieke cocktailsaus en gedroogde parmaham

12.50

POMODORISOEP (V)

Huisgemaakte Italiaanse tomatensoep met basilicumolie

6.75

ZARZÜELA

Huisgemaakte, licht pikante Spaanse vissoep met een greenshell mossel, een scampi en gemengde vis

9.75

SOEP VAN DE WEEK

Onze wekelijks wisselende soep

7.50

-HOOFDGERECHTEN VLEES-

SATÉ VAN KIPPENDIEN (225 GR.)	21.50
<i>Gemarineerd naar Indonesisch recept, geserveerd met seroendeng, atjar, kroepoek, salade</i>	
SPARERIBS EYSERHOF	23.50
<i>Langzaam gegaarde spareribs met home made marinade, geserveerd met salade en 2 koude sauzen</i>	
PINCHO MORUNOS	22.00
<i>Op Moorse wijze gemarineerde varkenshaas spies met een frisse licht pikante paprikasaus Mojo Rojo en seizoengroenten</i>	
GEGRILDE RUNDER ENTRECOTE	27.50
<i>Van de grill met seizoengroenten en zwarte knoflookjus</i>	
RUNDERSUCADE	26.50
<i>Zacht gegaarde en gegrilde rundersucade, geserveerd op verse seizoensgroente met rode portjus</i>	
ZUURVLEES	19.75
<i>Huisgemaakt zuurvlees naar oud Limburgs familierecept, geserveerd met salade</i>	
RUNDERBURGER NEW STYLE	19.50
<i>Runderburger geserveerd met relish van rode ui/mango en een pickle Relish</i>	
VEGAN-BURGER (V)	19.50
<i>Vegan burger met relish van rode ui/mango en een pickle Relish</i>	

-HOOFDGERECHTEN VIS-

ZEEBAARS	22.00
<i>Filet van zeebaars gebakken op de grill, met seizoengroenten, een frisse tomatenconcassé met limoen en knoflook</i>	
ZARZÜELA	22.50
<i>Huisgemaakte, licht pikante Spaanse maaltijd vissoep met mosselen, venusshelpen, gemengde vis, gamba en scampi's, geserveerd met gegrild knoflookbrood</i>	

*Al onze vis en vlees hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise
Zarzuela, pasta gerechten en maaltijdsalades worden geserveerd met brood
Supplement frites € 3.50*

- PASTA -

SPAGHETTI OSSENHAAS - TRUFFEL	21.50
<i>Spaghetti met ossenhaaspuntjes, rucola, cherrytomaat, Parmezaanse kaas afgemaakt met witte truffelolie</i>	
RAVIOLI BOSPADDENSTOELEN - TRUFFEL (V)	18.50
<i>Ravioli gevuld met bospaddenstoelen en truffel, afgemaakt in een truffelboter, geserveerd met gebakken bundelzwammetjes, rucola, tomaatjes en Parmezaanse kaas</i>	
PASTA MET GEGRILDE ZALM	21.00
<i>Gegrild stuk zalmfilet op pasta met een zachte dragonsaus en gepofte tomaatjes</i>	

- MAALTIJDSALADES -

CARPACCIO	18.75
<i>Onder een bed van salade, dingesneden ossenhaas met Parmezaanse kaas, rode ui, rucola, pijnboompitjes, truffelmayonaise en aceto crème</i>	
GEITENKAAS (V)	18.50
<i>Op een salade geserveerde lauwwarme geitenkaas met rode uiencompote, honing en noten.</i>	
KROKANTE KIP	21.50
<i>Gemengde salade, met krokante en gekruide kippenborstfilet en huisgemaakte tomatensalsa</i>	
NIÇOISE	17.50
<i>Gemengde salade met aangemaakte tonijn, vinaigrette, groene groentes en een gekookt eitje</i>	

- DESSERT -

ZOMERSE TIRAMISU CANTUCCINI	9.00
<i>Een heerlijke met Cantuccini opgebouwde frisse Tiramisu met rabarber</i>	
AARDBEIENSORBET	9.00
<i>Aardbeiorsorbetis met aardbeienboba en 7-up.</i>	
DAME BLANCHE	8.00
<i>Klassieke dame blanche met vanille roomijs, warme gesmolten chocolade en slagroom</i>	
ROMANOFF VAN BOSVRUCHTEN	10.75
<i>Vanille ijs met een romanoff van bosvruchten</i>	
BOERDERIJ KOE (KINDERIJSJE)	5.00
<i>Leuke verrassing voor de kinderen met vanille roomijs</i>	

-VOOR DE KLEINTJES-

*BITTERBAL (4) MET FRITES, KOMKOMMER, APPELMOES EN MAYONAISE
FRIKANDEL MET FRITES, KOMKOMMER, APPELMOES EN MAYONAISE
VISVINGERS MET FRITES, KOMKOMMER, APPELMOES EN MAYONAISE
KIPNUGGETS MET FRITES, KOMKOMMER, APPELMOES EN MAYONAISE
ALLE KINDERGERECHTEN 8.75*

Wist je dat??

Wij met veel lokale leveranciers en producten werken! Denk aan de Gulpener bierbrouwerij, Koffie van Blanche Dael en Patisserie Lemmens voor al het gebak!

- Wij een leuke speeltuin hebben voor kinderen!
- Als de koeien niet in de stal staan, ze in het weiland lopen in het Eyserbeekdal!
- Er elk jaar weer kalfjes geboren worden?!
- De Eyserhof een familiebedrijf is dat al de 6^e generatie kent binnen de familie van der Linden.
- De Historie van de Eyserhof teruggaat tot voor de 14^e eeuw.

of ligt geografisch gezien tussen aastricht.

DRANKENKAART



- FRISDRANKEN -

PEPSI COLA	3.30
PEPSI COLA ZERO	3.30
SOURCY ROOD/BLAUW	3.30
SOURCY TAFELWATER 0.75L	7.00
SISI	3.30
7-UP	3.30
ICE TEA SPARKLING LIPTON	3.70
ICE TEA GREEN LIPTON	3.70
TONIC ROYAL CLUB	3.70
BITTER LEMON ROYAL CLUB	3.70
CASSIS ROYAL CLUB	3.70
GINGER ALE ROYAL CLUB	3.70
GINGER BEER DOUBLE DUTCH	4.50
RIVELLA	3.80
FRISTI	3.80
CHOCOMEL	3.80
RANJA	2.00
VERSE JUS	4.75
MELK	3.00
SINAASAPPELSAP SCHULP	3.90
APPELSAP SCHULP	3.90
APPEL PEER GEMBER SCHULP BIO	4.60
APPEL-VLIERBES SCHULP BIO	4.60

- HOME MADE DRINKS -

TONY CHOCOLONY KOFFIE	6.00
<i>Koffie met karamelsiroop, slagroom, koffiestroop en stukjes tony chocolony chocolade</i>	
IJSKOFFIE	6.00
<i>Huisgemaakte ijskoffie met koffiestroop, crunch, slagroom en een bol vanille ijs</i>	

- WARME DRANKEN -

KOFFIE	3.30
ESPRESSO	3.30
ESPRESSO DOPPIO	4.40
ESPRESSO MACCHIATO	3.50
CAPPUCCINO	3.70
KOFFIE VERKEERD	3.80
LATTE MACCHIATO	4.00
DECAFÉ	3.50
THEE	3.30
VERSE MUNTTHEE	4.00
VERSE GEMBERTHEE	4.00
WARME CHOCOMEL	3.80
WARME CHOCOMEL+SLAGROOM	4.30
KOFFIESIROOP	0.75
CAMEL/HAZELNOOT/KANEEL/VANILLE	

- SPECIAL COFFEE'S -

MET SLAGROOM

IRISH COFFEE (WHISKEY)	8.50
ITALIAN COFFEE (AMARETTO)	8.50
SPANISH COFFEE (LIKEUR 43)	8.50
FRENCH COFFEE (COINTREAU)	8.50
LIMBURGSE COFFEE (ELS)	8.50

-VOOR BIJ DE KOFFIE -

LIMBURGSE VLAAI	4.20
<i>Patisserie Lemmens</i>	
WARME WAFEL	3.75
+ SLAGROOM	0.50

- BIEREN OP HET VAT -

PILS 0,2 GULPENER	3.60
PILS 0,5 GULPENER	8.50
CHÂTEAU NEUBOURG	5.50
GERARDUS DUBBEL	5.50
GERARDUS BLOND	5.50
EYSBEER	5.75
WISSELEND SEIZOENSBIER	5.50

Lentebock | Korenwolf | Herfstbock | Wintervrund

- BIEREN OP DE FLES -

oud bruin GULPENER	3.85
weizen GULPENER	4.60
radler 2% amstel	4.35
fruitesse liefmans	4.85
duvel	5.60
la chouffe	5.60
westmalle tripel	6.00

- ALCOHOLVRIJ BIER -

MALT 0% BAVARIA	4.00
radler 0% amstel	4.50
weizen 0,3% GULPENER	4.50
I.P.A. 0,3% GULPENER	4.50
KORENWOLF 0,0% GULPENER	4.50
GERARDUS BLOND 0,0%	4.50

- WIJNEN -

HUISWIJN WIT	5.00
<i>Pinot Grigio, Giannitessari, Italië, 2024</i>	
HUISWIJN ROSE	5.00
<i>Negroamaro, Vallirosa, Italië, 2023</i>	
HUISWIJN ROOD	5.00
<i>Montepulciano D'abruzzo, Cantina Tollo, Italië, 2023</i>	
WITTE HUISWIJN ZOET	4.70
<i>Medium sweet</i>	
SCAIA BIANCO	5.80
<i>Garganega/Chardonnay, Tenuta Sant'Antonio, Italië</i>	
SCAIA ROSSO	5.80
<i>Corvina, Tenuta Sant'Antonio, Italië</i>	
HUISWIJNEN FLES	26.50
SCAIA BIANCO FLES	30.00
SCAIA ROSSO FLES	30.00
PROSECCO	6.50
PROSECCO FLES	32.50

- IETS STERKERS -

JENEVER	3.90
JÄGERMEISTER	3.90
ELS	3.90
SCHROBBELER	3.90
PORT ROOD/WIT	4.50
MARTINI BIANCO/ROSSO	4.70
LIMONCELLO	4.70
CAMPARI	4.70
GRAND MARNIER	5.20
COINTREAU	5.20
BAILEYS	5.20
TIA MARIA	5.20
LICOR 43	5.20
RUM BACARDI	4.90
WODKA ABSOLUT	4.90
WHISKEY JAMESON	4.90
WHISKEY TALISKER	6.50
SINGLE MALT - 10 YO	
AMARETTO DISARONNO	5.20
SAMBUCCA ISOLABELLA	5.20
COGNAC REMY MARTIN VSOP	6.00

- COCKTAILS & GIN'S -

TINTO DE VERANO	8.50
<i>Heerlijke Spaanse zomerdrank met rode wijn, Bitter lemon, sinaasappel en ijs</i>	
APEROL	8.50
<i>Aperol spritzer met prosecco, spuitwater, sinaasappel en ijs</i>	
HUGO	8.50
<i>Frisse vlierbessenlikeur met prosecco, spuitwater, verse munt en ijs</i>	
ROKU	10.75
<i>Met fever-tree Indian tonic, limoen slice en ijs</i>	
HENDRICK'S	10.75
<i>Met fever-tree Mediterranean tonic, komkommer en ijs</i>	
MONKEY 47	10.00
<i>Fever tree Indian tonic, jeneverbes, steranijs, ijs</i>	
COPPERHEAD - PREMIUM GIN	13.00
<i>Fever tree Indian tonic water, sinaasappelzeste, ijs</i>	
GIN ALCOHOLVRIJ 0%	7.75
<i>NONA June, tonic, citroen en ijs</i>	
APEROL ALCOHOLVRIJ 0%	7.75
<i>NONA Spritz, sinaasappel, tonic en ijs</i>	

-VOOR BIJ DE BORREL-

NACHO'S (V)	8.75
<i>Warme, met kaas overbakken, nacho's met huisgemaakte tomatensalsa, guacamole en crème fraiche</i>	
ITALIAANS BREEKBROOD (V)	8.25
<i>Met knoflookolie en zeezout gebakken breekbrood met huisgemaakte pesto, olijven, olijfolie en aceto azijn</i>	
BOURGONDISCHE BITTERBALLEN (10) MET MOSTERD & MAYONAISE	10.00
GEMENGDE SNACKS (10) MET MAYONAISE & CURRY	10.00
CALAMARIS (10) MET CITROEN EN KNOFLOOKMAYONAISE	11.00
FRITES TRUFFELMAYO/PARMEZAAN (V)	6.75
<i>Verse frites met truffelmayonaise en parmezaanse kaas</i>	
UIENRINGEN (10) MET CHILIMAYONAISE (V)	7.75
VISPLATEAU FRITO VOOR 2 MET ALLIOLI	17.00
<i>Visvingers, Gepaneerde mosseltjes, Garnalen, Calamaris en Uienringen</i>	



EYSERHOF

BRASSERIE