

# 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](http://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 9.75**

*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 SPECIAL 12.50**

*Stokbroodje met pikant gehakt, kidneybonen, mais, knoflook en uien, gegratineerd met kaas en afgemaakt met sambalmayonaise*

### **BROODJE VITELLO TONATO 15.00**

*Focaccia met zachtgegaard kalfsvlees, tonijncrème, rode ui en kappertjes*

### **TOSTI 7.75**

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

### **VEGAN STYLE (V) 12.75**

*Gegrild naanbrood, Baba Ganoush met gebakken groenten, volledig veganistisch*

## - SALADES -

### **CARPACCIO 15.50**

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

### **PEER-GORGONZOLA (V) 15.50**

*In witte wijn gepocheerde zoete peer, gevuld met gorgonzola vanuit de oven. Geserveerd op een salade.*

### **KROKANTE KIP 16.00**

*Gemengde salade, met krokante en gekruide kippenborstfilet huisgemaakte tomatensalsa*

### **SALMON 17.00**

*Gemengde salade met dressing, warme gegrilde zalmfilet, rode ui, cherrytomaatjes en een huisgemaakte frisse vissaus.*

## - 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*

## -WARME LUNCHGERECHTEN-

<b>BOURGONDISCHE KROKETTEN</b>	<b>10.00</b>
<i>2 kroketten op landelijk brood of met frites met mosterd, geserveerd met een frisse salade</i>	
<b>PASTEITJE XL</b>	<b>14.75</b>
<i>Pasteitje XL met huisgemaakte kippenragout zoals u die van ons kent, geserveerd met een kleine frisse salade en frites</i>	
<b>UITSMIJTER HAM/KAAS</b>	<b>9.75</b>
<i>Op landelijk brood met ham en kaas belegd, gebakken spiegeleieren (3 stuks)</i>	
<b>LUNCHDUO</b>	<b>18.00</b>
<i>Italiaanse pomodori soep met onze club Eyserhof</i>	
<b>ZUURVLEES</b>	<b>16.00</b>
<i>Huisgemaakt zuurvlees naar oud Limburgs familierecept, geserveerd met salade en frites</i>	
<b>SATÉ VAN KIPPENDIJEN (150 GR.)</b>	<b>16.00</b>
<i>Gemarineerd naar Indonesisch recept, geserveerd met seroendeng, atjar, kroepoek, salade en frites</i>	
<b>BLOEDWORST</b>	<b>14.00</b>
<i>Op boerenlandbrood geserveerd, met gemarineerde gebakken appeltjes, huisgemaakte appel/peren stroop van appels uit eigen gaard en salade</i>	

## -VOOR BIJ DE BORREL-

<b>NACHO'S (V)</b>	<b>7.75</b>
<i>Warme, met cheddar overbakken, nacho's met huisgemaakte tomatensalsa en guacamole</i>	
<b>BREEKBROOD MET ALLIOLI (V)</b>	<b>7.50</b>
<i>Breekbrood met allioli, gemarineerde olijven en tapenade</i>	
<b>BOURGONDISCHE BITTERBALLEN (10) MET MOSTERD &amp; MAYONAISE</b>	<b>9.50</b>
<b>GEMENGDE SNACKS (10) MET MAYONAISE &amp; CHILISAUS</b>	<b>9.50</b>
<b>CALAMARIS (10) MET CITROEN EN KNOFLOOKMAYONAISE.</b>	<b>10.50</b>
<b>FRITES TRUFFELMAYO/PARMEZAAN (V)</b>	<b>6.75</b>
<i>Verse frites met truffelmayonaise en parmezaanse kaas</i>	
<b>UIENRINGEN (10) MET CHILIMAYONAISE (V)</b>	<b>7.75</b>
<b>VISPLATEAU FRITO VOOR 2 MET ALLIOLI</b>	<b>17.00</b>
<i>Kibbeling, Gepaneerde mosseltjes, Garnalen, Calamaris en Uienringen</i>	

# DINERKAART VANAF 16.30 UUR

## 3 – Gangen keuze Diner

€ 38,00 per persoon

\*

*Carpaccio van ossenhaas met truffelmayonais, parmezaanse kaas,  
rucola en pijnboompitjes*

*Of*

*Pomodori soep*

\*

*Kalfsoester, van de grill met een jus van rode port*

*Of*

*Zeebaars Filet, van de grill met Bearnaisesaus*

*Onze hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten en verse frites en mayonaise*

*Of*

*Ravioli bospaddestoel & truffel (V),*

*gevuld met bospaddenstoelen en truffel, afgemaakt in truffelboter, geserveerd met gebakken  
bundelzwammetjes, rucola, tomaat en Parmezaanse kaas*

\*

*Dame Blanche op klassieke wijze, met huisgemaakte chocolade saus*

*Of*

*Hemelse modder ( chocolade mousse )*



# DINERKAART VANAF 16.30 UUR

## -STARTERS-

<b>NACHO'S (V)</b>	<b>7.75</b>
<i>Warme, met cheddar overbakken, nacho's met huisgemaakte tomatensalsa en guacamole</i>	
<b>BREEKBROOD MET ALLIOLI (V)</b>	<b>7.50</b>
<i>Breekbrood met allioli, gemarineerde olijven en tapenade</i>	
<b>BRUCHETTA (V)</b>	<b>7.50</b>
<i>Gegrild brood met knoflookolie, aangemaakte tomaat in balsamico azijn, knoflook, verse basilicum en olijfolie</i>	
<b>VISPLATEAU FRITO VOOR 2</b>	<b>17.00</b>
<i>Kibbeling, Gepaneerde mosseltjes, Garnalen, Calamaris, Uienringen en Allioli</i>	

## -VOORGERECHTEN-

<b>CARPACCIO</b>	<b>13.50</b>
<i>Dungesneden ossenhaas geserveerd met Parmezaanse kaas, rucola, half zongedroogde tomaten, pijnboompitjes, truffelmayonaise en aceto crème</i>	
<b>GEITENKAAS/TRUFFEL (V)</b>	<b>11.25</b>
<i>Geitenkaas met truffel en een vleugje honing, een crunch van gebrande noten, met gegrild naanbrood</i>	
<b>VITELLO TONATO</b>	<b>14.00</b>
<i>Zachtgegaard, dungesneden kalfsvlees met tonijncrème, rode ui en kappertjes</i>	
<b>POMODORISOEP (V)</b>	<b>6.75</b>
<i>Huisgemaakte Italiaanse tomatensoep met basilicumolie</i>	
<b>ZARZÜELA</b>	<b>9.75</b>
<i>Huisgemaakte, licht pikante Spaanse vissoep met een greenshell mossel, een scampi en gemengde vis</i>	
<b>SOEP VAN DE WEEK</b>	<b>7.50</b>
<i>Onze wekelijks wisselende soep</i>	

## - HOOFDGERECHTEN VLEES -

<b>SATÉ VAN KIPPENDIJEN (225 GR.)</b>	<b>21.50</b>
<i>Gemarineerd naar Indonesisch recept, geserveerd met seroendeng, atjar, kroepoek, salade</i>	
<b>SPARERIBS EYSERHOF</b>	<b>23.50</b>
<i>Langzaam gegaarde spareribs met home made marinade, geserveerd met salade en 2 koude sauzen</i>	
<b>VARKENSHAASSPIES</b>	<b>21.50</b>
<i>Van de grill met pepersaus en seizoengroenten</i>	
<b>GEGRILDE KALFISOESTER</b>	<b>27.50</b>
<i>Van de grill met seizoengroenten en een jus van rode port</i>	
<b>SILENCE OF THE LAMBS</b>	<b>35.00</b>
<i>In eigen jus zacht gegaarde lamsbout waar u stil van wordt, geserveerd op verse seizoensgroente</i>	
<b>ZUURVLEES</b>	<b>19.75</b>
<i>Huisgemaakt zuurvlees naar oud Limburgs familierecept, geserveerd met salade</i>	
<b>RUNDERBURGER NEW STYLE</b>	<b>19.50</b>
<i>Runderburger geserveerd met rellich van rode ui/mango en een pickle Rellich</i>	
<b>VEGAN-BURGER (V)</b>	<b>19.50</b>
<i>Vegan burger met rellich van rode ui/mango en een pickle Rellich</i>	
<b>ZWIJNHAAS BISTRO STYLE</b>	<b>22.50</b>
<i>Met Duxelle gevulde zwijnhaas, in bacon gerold en gebakken, met een rode port jus</i>	

## - HOOFDGERECHTEN VIS -

<b>HELE FOREL</b>	<b>23.50</b>
<i>Hele gegrilde forel geserveerd met seizoensgroenten en een frisse groene kruidenolie</i>	
<b>ZEEBAARS</b>	<b>22.50</b>
<i>Filet van zeebaars gebakken op de grill, met seizoengroenten en een Bearnaise saus</i>	
<b>ZARZÜELA</b>	<b>22.50</b>
<i>Huisgemaakte, licht pikante Spaanse maaltijd vissoep met mosselen, venusschelpen, 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 -

<b>PAPPARDELLE CARBONARA (V)</b>	<b>20.00</b>
<i>Verse pappardelle met gebakken bacon en ui, carbonara room, parmezaanse kaas, rucola en tomaatjes</i>	
<b>RAVIOLI BOSPADDENSTOELEN - TRUFFEL (V)</b>	<b>18.50</b>
<i>Ravioli gevuld met bospaddenstoelen en truffel, afgemaakt in een truffelboter, geserveerd met gebakken bundelzwammetjes, rucola, tomaatjes en Parmezaanse kaas</i>	

## - MAALTIJDSALADES -

<b>CARPACCIO</b>	<b>18.75</b>
<i>Onder een bed van salade, dingesneden ossenhaas met Parmezaanse kaas, rode ui, rucola, pijnboompitjes, truffelmayonaise en aceto crème</i>	
<b>PEER-GORGONZOLA (V)</b>	<b>18.50</b>
<i>In witte wijn gepocheerde zoete peer, gevuld met gorgonzola vanuit de oven. Geserveerd op een salade.</i>	
<b>KROKANTE KIP</b>	<b>21.50</b>
<i>Gemengde salade, met krokante en gekruide kippenborstfilet huisgemaakte tomatensalsa</i>	
<b>SALMON</b>	<b>22.50</b>
<i>Gemengde salade met dressing, warme gegrilde zalmfilet, rode ui, cherrytomaatjes en een huisgemaakte frisse vissaus.</i>	

## - DESSERT -

<b>HEMELSE MODDER</b>	<b>9.50</b>
<i>Huisgemaakte chocolademousse – Garden of eden Style</i>	
<b>CAFE CRÈME</b>	<b>9.00</b>
<i>Klassieke crème brûlée, infused met espresso, geserveerd met een bolletje vanille roomijs</i>	
<b>DAME BLANCHE</b>	<b>8.00</b>
<i>Klassieke dame blanche met vanille roomijs, warme gesmolten chocolade en slagroom</i>	
<b>PROETSJ VAN APPELLE &amp; BIERE</b>	<b>8.00</b>
<i>Huisgemaakte appel/perencompote, met 2 bollen kaneelijs, afgemaakt met slagroom</i>	
<b>BOERDERIJ KOE (KINDERIJSJE)</b>	<b>5.00</b>
<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  
LEKKERBEKJE 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<sup>e</sup> generatie kent binnen de familie van der Linden.
- De Historie van de Eyserhof gaat terug tot voor de 14<sup>e</sup> eeuw.
- De Eyserhof ligt geografisch gezien tussen Aken en Maastricht.





# DRANKENKAART

## - FRISDRANKEN -

PEPSI COLA	2.90
PEPSI COLA ZERO	2.90
SOURCY ROOD/BLAUW	2.90
SOURCY TAFELWATER 0.75L	6.25
SISI	2.90
7-UP	2.90
ICE TEA SPARKLING LIPTON	3.25
ICE TEA GREEN LIPTON	3.25
TONIC ROYAL CLUB	3.25
BITTER LEMON ROYAL CLUB	3.25
CASSIS ROYAL CLUB	3.25
GINGER ALE ROYAL CLUB	3.25
GINGER BEER DOUBLE DUTCH	4.25
RIVELLA	3.25
SINAASAPPELSAP ROYAL CLUB	3.40
APPELSAP ROYAL CLUB	3.40
APPELSAP VAN EIGEN APPELS	3.50
FRISTI	3.50
CHOCOMEL	3.50
RANJA	2.00
SCHULP BIOLOGISCH APPEL-	
VLIERBES	4.10
VERSE JUS	4.00
MELK	2.90

## - HOME MADE DRINKS -

TONY CHOCOLONY KOFFIE	5.75
<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	2.90
ESPRESSO	2.90
DUBBELE ESPRESSO	4.10
ESPRESSO MACCHIATO	3.10
CAPPUCCINO	3.25
KOFFIE VERKEERD	3.40
LATTE MACCHIATO	3.70
DECAFÉ	3.20
THEE	2.90
VERSE MUNTTHEE	3.75
VERSE GEMBERTHEE	3.75
WARME CHOCOMEL	3.50
CHOCO CREAM	4.00
KOFFIESIROOP	0.60
<small>CARAMEL/HAZELNOOT/KANEEL/VANILLE</small>	

## - SPECIAL COFFEE'S -

MET SLAGROOM

IRISH COFFEE (WHISKEY)	8.00
ITALIAN COFFEE (AMARETTO)	8.00
SPANISH COFFEE (LIKEUR 43)	8.00
FRENCH COFFEE (COINTREAU)	8.00
LIMBURGSE COFFEE (ELS)	8.00

## -VOOR BIJ DE KOFFIE -

LIMBURGSE VLAAI	4.00
<i>Pâtisserie Lemmens</i>	
WARME WAFEL	3.75

## - BIEREN OP HET VAT -

PILS 0,2 GULPENER	3.25
PILS 0,5 GULPENER	7.75
CHÂTEAU NEUBOURG	4.75
GERARDUS DUBBEL	5.00
GERARDUS BLOND	5.00
EYSBEER	5.25
WISSELEND SEIZOENSBIER	5.00
<i>Lentebock   Korenwolf   Herfstbock   Wintervrund</i>	

## - BIEREN OP DE FLES -

OUD BRUIN GULPENER	3.25
UR WEIZEN GULPENER	4.25
RADLER 2% AMSTEL	4.00
FRUITESSE LIEFMANS	4.50
DUVEL	5.00
LA CHOUFFE	5.00
WESTMALLE TRIPEL	5.50

## - ALCOHOLVRIJ BIER -

MALT 0% BAVARIA	3.40
RADLER 0% AMSTEL	4.00
WEIZEN 0,3% GULPENER	4.00
I.P.A. 0,3% GULPENER	4.00

## - WIJNEN -

HUISWIJN WIT	4.50
<i>Pinot Grigio, Gianni tessari, Italië, 2020</i>	
HUISWIJN ROSE	4.50
<i>Negro Amaro, Vallirosa, Italië, 2021</i>	
HUISWIJN ROOD	4.50
<i>Montepulciano D'abruzzo, Valle D'oro, Italië, 2019</i>	
WITTE HUISWIJN ZOET	4.30
<i>Medium sweet</i>	
SCAIA BIANCO	5.50
<i>Garganega/Chardonnay, Tenuta Sant'Antonio, Italië</i>	
SCAIA ROSSO	5.50
<i>Corvina, Tenuta Sant'Antonio, Italië</i>	
HUISWIJNEN FLES	24.00
SCAIA BIANCO FLES	28.00
SCAIA ROSSO FLES	28.00
PROSECCO	6.00
PROSECCO FLES	29.00

## - IETS STERKERS -

JENEVER	3.50
JÄGERMEISTER	3.50
ELS	3.50
SCHROBBELER	3.50
PORT ROOD/WIT	4.00
MARTINI BIANCO/ROSSO	4.00
LIMONCELLO	4.00
CAMPARI	4.00
GRAND MARNIER	4.75
COINTREAU	4.75
BAILEYS	4.75
TIA MARIA	4.75
LICOR 43	4.75
RUM BACARDI	4.50
WODKA ABSOLUT	4.50
WHISKEY JAMESON	4.50
WHISKEY TALISKER	5.80

SINGLE MALT - 10 YO

AMARETTO DISARONNO	4.50
SAMBUCCA	4.50
COGNAC REMY MARTIN VSOP	5.80

## - COCKTAILS -

<b>TINTO DE VERANO</b>	8.50
<i>Heerlijke Spaanse zomerdrank met rode wijn, Bitter lemon, sinaasappel en ijs</i>	
<b>APEROL</b>	8.25
<i>Aperol spritzer met prosecco, spuitwater, sinaasappel en ijs</i>	
<b>HUGO</b>	8.25
<i>Frisse vlierbessenlikeur met prosecco, spuitwater, verse munt en ijs</i>	
<b>ROKU</b>	10.25
<i>Met fever-tree Indian tonic, limoen slice en ijs</i>	
<b>HENDRICK'S GIN</b>	10.25
<i>Met fever-tree Mediterranean tonic, verse munt, komkommer en ijs</i>	
<b>MONKEY 47</b>	9.75
<i>Fever tree Indian tonic, jeneverbes, steranijs, ijs</i>	
<b>COPPERHEAD - PREMIUM GIN</b>	11.50
<i>fever tree, Indian tonic water, sinasappelzeste, ijs</i>	
<b>HUGO ALCOHOLVRIJ 0%</b>	7.50
<i>Frisse vlierbessensiroop met limoensap, spuitwater, verse munt en ijs</i>	
<b>APEROL ALCOHOLVRIJ 0%</b>	7.50
<i>NONA Spritz, sinaasappel en tonic</i>	

## -VOOR BIJ DE BORREL-

<b>NACHO'S (V)</b>	7.75
<i>Warme, met cheddar overbakken, nacho's met huisgemaakte tomatensalsa en guacamole</i>	
<b>BREEKBROOD MET ALLIOLI (V)</b>	7.50
<i>Breekbread met allioli, gemarineerde olijven en tapenade</i>	
<b>BOURGONDISCHE BITTERBALLEN (10) MET MOSTERD &amp; MAYONAISE</b>	9.50
<b>GEMENGDE SNACKS (10) MET MAYONAISE &amp; CHILISAUS</b>	9.50
<b>CALAMARIS (10) MET CITROEN EN KNOFLOOKMAYONAISE</b>	10.50
<b>FRITES TRUFFELMAYO/PARMEZAAN (V)</b>	6.75
<i>Verse frites met truffelmayonaise en parmezaanse kaas</i>	
<b>UIENRINGEN (10) MET CHILIMAYONAISE (V)</b>	7.75
<b>VISPLATEAU FRITO VOOR 2 MET ALLIOLI</b>	17.00
<i>Kibbeling, Gepaneerde mosseltjes, Garnalen, Calamaris en Uienringen</i>	



EYSERHOF

BRASSERIE