

BRAUHAUS RESTAURANT



Eltzhof

das KulturGut



lecker essen & trinken

Eltzhof Historie

Im 16. Jahrhundert hieß der Eltzhof "Paulshof". Er war von Anfang an wirtschaftlich mit dem damals so genannten Haus Wahn verbunden, wechselte aber schon früh in anderen Besitz.

Ende des 18. Jhd. war der Gutshof im Besitz der Familie Herrmann von Zuydtwyck und kam im Jahre 1835 in den Besitz der Familie Eltz-Rübenach, Herren von Schloß Wahn. Aus dieser Zeit stammt auch der heutige Name Eltzhof.

Seit Umbau und Modernisierung im Oktober 2004 wird der Eltzhof immer mehr der Austragungsort von Musik, Kunst, Literatur und Theater östlich vom Dom.



*straßenseitige Ansicht des Paulshof
der heutige Eltzhof*



*das ehemalige Verwalterwohnhaus,
heute Verwaltung*



der heutige Saal war einst Scheune



*früher Kuhstall und Scheune
heute Foyer und Theater*



der Innenhof - fast unverändert

Verehrte Gäste, liebe Freunde,

wir freuen uns sehr, Sie seit 2009 bei uns im Eltzhof begrüßen zu dürfen. Sei es zum Essen und Trinken, zu Musik und Theater oder einfach, 'nur', um schnell ein kühles Kölsch zu trinken.

Unsere Mitarbeiter sind immer gerne für Sie da und tun ihr Bestes, auch wenn's mal ein bisschen voller ist. Dabei ist es für uns selbstverständlich, Ihnen täglich Frische und Genuss auf den Teller oder in's Glas zu bringen.

Neben unserer klassissschen Speisekarte bieten wir Ihnen laufend saisonale Köstlichkeiten, die Sie bitte unserer Wochenkarte oder unseren Tagesangeboten auf der Tafel im Brauhaus entnehmen.

Genießen Sie die Stunden im Eltzhof und erleben Sie eine genussreiche, gesellige und fröhliche Zeit bei uns!

Mit herzlichen Grüßen,
im Namen des
gesamten Teams

Marc Harder
Geschäftsführung



empfiehlt spezielle Speisen aus unserem Angebot



Vorspeisen

Vorspeisenplatte für 2 Personen
mit Schinken, Salami ^[2,3], Käse ^[2,8], Oliven,
getrockneten Tomaten und Brot ^[8] 24,90 €

5 Garnelen im Kokosmantel ^[4] 
mit Aioli ^[1,11] und Baguette ^[8] 16,60 €

Brotkorb ^[8] mit dreierlei Dips
Aioli ^[1,11], Tomate und Olivendip 9,90 €

Extra Brot 2,50 €

Suppen

Großmutter's Kartoffelsüppchen ^[8]
mit frischen Kräutern und
gebratenen Mettwürsten ^[2] 7,90 €

Bananen-Currysuppe ^[8]
mit Garnelen 8,80 €

Rote Beete-Cremesuppe
mit Rahmschmand ^[8] 7,60 €

Zusatzstoffe
1: Farbstoffe | 2: Konservierungstoffe | 3: Antioxidationsmittel | 4: Geschmacksverstärker
5: geschwefelt | 6: geschwärzt | 7: Phosphat | 8: Milcheiweiß | 9: Koffein | 10: Chinin
11: Süßungsmittel | 12: Phenylalaninquelle | 13: gewachst | 14: Taurin

Lecker zum Kölsch


Hausgemachte Frikadelle 4,90 €

Happen Mett ^[2] auf Röllgelchen 3,90 €

Kölsche Kaviar ^[2,3,4]
mit Röllgelchen und Butter ^[8] 7,20 €

Halve Hahn ^[1,2,8]
mit Röllgelchen und Butter ^[8] 8,50 €

Bauernteller
Bratkartoffeln ^[2,3] mit zwei Spiegeleiern 9,90 €

Ofenkartoffel 
mit Sauerrahm ^[8], Räucherlachs
und Salatbeilage 17,90 €

Currywurst „Eltzhof“ ^[4]
mit Pommes Frites 12,40 €


**Duett von der groben und feinen
Bratwurst vom „Duke of Berkshire“**
mit Pommes Frites 16,90 €
mit Bratkartoffeln ^[2,3] + 1,00 €

Alle Preise inkl. MwSt.
Bitte bezahlen Sie nur gegen Vorlage des Kassenbons.

Klassiker

Sauerbraten „Eltzhof“ ^[1,3]
in einer Mandel- Rosinensauce
mit frischem Apfelrotkohl ^[11]
und Kartoffelknödel 20,80 €

Himmel und Ääd ^[2,3,4]
gebratene Blutwurst mit
Kartoffelpüree ^[8], gedünsteten
Zwiebeln und Apfelkompott ^[3] 15,40 €

Maispouardenbrust 
Polentaschnitte, Ratatouille
und Basilikumschaum ^[8] 21,20 €

Ofenfrische Haxe ca. 1200g ^[2]
(mind. 25 Min.)
mit Sauerkraut und Püree ^[8] 23,90 €

Gegrilltes Putensteak
an Rucolasalat mit
geschmolzenen Tomaten
und gehobeltem Parmesan ^[2,8] 15,80 €

Wiener Kalbsschnitzel
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat
und Preiselbeeren 27,90 €

Rosa gebratenes Roastbeef
kalt aufgeschnitten an Remouladensauce ^[1,2,11]
mit Bratkartoffeln ^[2,3] und Salatbeilage 21,90 €

Leberkäse ^[2]
mit gedünsteten Zwiebeln,
Spiegelei und Bratkartoffeln ^[2,3] 15,40 €

Steak vom „Duke of Berkshire“
mit Pfeffersauce ^[8], Möhren
und Kartoffelpüree ^[8] 27,90 €







Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Crespelle
gefüllt mit Ricottakäse^[8], Blattspinat
und Käse^[1,2,8] überbacken
sowie Salatbeilage 14,90 €

Gebackener Sellerie
mit Süßkartoffelpüree,
Möhre, Apfel und Joghurt^[8] 16,60 €

 **In Salz gebackener Eisbergsalat**
Tomatensauce, Waldpilze
und Süßkartoffelpüree^[8] 16,60 €

 **Gemüse-Kartoffelauflauf**
auf Tomaten-Kokossauce 15,40 €

Hausgemachter Flammkuchen

Flammkuchen „Eltzhof“
mit Speck und Frühlingzwiebeln^[2,3,8] 14,40 €

Flammkuchen „Lachs“
mit geräuchertem Lachs^[8]
Rucola und Honigsenf-Dip 20,90 €

Flammkuchen „Vegetarisch“
mit Spinat, Feta^[8] und
getrockneten Tomaten 17,20 €

Salate

Blattsalate
mit Lavendelhonig gratiniertem
Ziegenkäse^[8] und Hausdressing 17,20 €

Salatteller „Putenbrust“
bunte Salatblätter mit
Hausdressing^[3,8] und
gebratener Putenbrust 16,40 €

Salatteller „Rinderstreifen“
bunte Salatblätter mit
Hausdressing^[3,8] und Rindfleischstreifen 19,40 €

Caesar Salad
mit original Caesardressing^[2,8], Brotcroûtons
und Hähnchenbruststreifen 18,20 €

Kleiner gemischter Salat^[3] 6,50 €

Beilagen Salat 4,00 €

Unser Hausdressing wird auf
Dijonsenf-Basis hergestellt.

Alle Salate können Spuren von Nüssen enthalten.

Steaks vom Lavagrill

Rinderhüftsteak	 200g	17,50 €
	300g	23,00 €
Rumpsteak	200g	24,00 €
	300g	31,50 €

Dazu bieten wir Ihnen folgende Beilagen:

Pommes Frites	4,50 €
Bratkartoffeln ^[2,3]	5,00 €
Süßkartoffelpommes	5,50 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^[8]	6,00 €
Kräuterbutter ^[8]	3,00 €
Pfefferrahmsauce ^[8]	4,50 €
Schmorzwiebeln	4,00 €
Beilagensalat	4,00 €
Ratatouille	6,00 €
Süßkartoffelpüree ^[8]	5,50 €

Appetit auf größere Steaks?
Kein Problem – sprechen
Sie einfach mit unserem
Service-Personal!



Schnitzelküche

Pfefferrahmschnitzel^[8]
mit Pfefferkörnern in Rahmsauce^[8],
Pommes Frites 17,90 €

Jägerschnitzel
mit frischen Champignons in
Rahmsauce^[8], mit Pommes Frites 17,90 €

Zwiebelschnitzel
mit reichlich gedünsteten Zwiebeln,
Pommes Frites 17,50 €

Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites 16,90 €

Bratkartoffeln + 1,50 €
Beilagensalat 4,00 €

Alle Preise inkl. MwSt.
Bitte bezahlen Sie nur gegen Vorlage des Kassensbons.

Zusatzstoffe
1: Farbstoffe | 2: Konservierungstoffe | 3: Antioxidationsmittel | 4: Geschmacksverstärker
5: geschwefelt | 6: geschwärzt | 7: Phosphat | 8: Milcheiweiß | 9: Koffein | 10: Chinin
11: Süßungsmittel | 12: Phenylalaninquelle | 13: gewachst | 14: Taurin





Kinderteller

Feine Nüdelchen
mit Tomatensauce

6,00 €

Chicken Nuggets
mit Pommes Frites

6,80 €

Kleines Schnitzel
mit Pommes Frites

9,00 €

Fischstäbchen
mit Kartoffelpüree^[8]

7,40 €

Desserts

Apfelstrudel^[8]
mit Vanilleeis und Sahne^[8]

11,20 €

Crème Brûlée^[8]
mit Sorbet und frischen Früchten

10,80 €

3 Kugeln gemischtes Eis
mit Sahne

8,50 €

Hausgemachtes Tiramisu^[8]
nach altem italienischen Rezept

9,90 €

Duett von heller und dunkler Mousse^[8]
mit frischen Beeren

10,90 €

Dessert Variation „EltzhoF“^[8]

14,90 €

Alle Preise inkl. MwSt.. Bitte bezahlen Sie nur gegen
Vorlage des Kassenbons.

Zusatzstoffe
1: Farbstoffe | 2: Konservierungstoffe | 3: Antioxidationsmittel | 4: Geschmacksverstärker 5:
geschwefelt | 6: geschwärzt | 7: Phosphat | 8: Milcheiweiß | 9: Koffein | 10: Chinin
11: Süßungsmittel | 12: Phenylalaninquelle | 13: gewachst | 14: Taurin



Montags: Reibekuchen

Ab sofort heißt es im Eltzhof **jeden Montag:**
„Rievkooche sin fädisch!“ Genießen Sie das
Kölner Traditionsgericht mit verschiedenen
Beilagen.



Dienstags: Burger

Jeden Dienstag schmeißen wir für Sie den
Burgergrill an: ganz klassisch oder edel mit
argentinischer Steakhüfte und dazu leckere
Steakhaus Pommes.



Freitags*: Barbecue

Über die Sommermonate (*Juni-August)
bieten wir Ihnen an **jedem Freitag**
(nur bei gutem Wetter) für 33,- € ein
„**all you can eat**“ Barbecue
im Brauhausgarten an.



jeden 1.Sonntag: Brunch

An **ausgewählten Feiertagen** und **jeden
ersten Sonntag** im Monat bieten wir Ihnen
von 10 -15 Uhr einen reichhaltigen Brunch
für 32,50 €.





Biere vom Fass

Dom Kölsch	0,2 l	2,00 €
Dom Kölsch	0,3 l	2,90 €
Allgäuer Büble Helles	0,5 l	5,40 €
Pittermännchen		
inkl. einer Flasche Fanta, Sprite oder Cola		94,00 €

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	4,00 €
Orangensaft	0,2 l	4,00 €
Multivitaminsaft	0,2 l	4,00 €
Bananensaft	0,2 l	4,00 €
Kirschsafte	0,2 l	4,00 €
Kiba	0,2 l	4,80 €

Biere aus der Flasche

Schöffelhofer Hefeweizen	0,5 l	5,20 €
mit Bananensaft	0,5 l	5,50 €
Schöffelhofer Weizen dunkel	0,5 l	5,20 €
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5 l	5,20 €
Schöffelhofer alkoholfrei	0,5 l	5,00 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	4,00 €
Radeberger Pils	0,33 l	4,00 €
Jever Fun	0,33 l	4,00 €
Jever Fun Radler	0,33 l	4,00 €
Hop House 13	0,33 l	4,90 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.
Bitte bezahlen Sie nur gegen Vorlage des Kassenbons.

Zusatzstoffe
1: Farbstoffe | 2: Konservierungsstoffe | 3: Antioxidationsmittel | 4: Geschmacksverstärker
5: geschwefelt | 6: geschwärzt | 7: Phosphat | 8: Milcheiweiß | 9: Koffein | 10: Chinin
11: Süßungsmittel | 12: Phenylalaninquelle | 13: gewachst | 14: Taurin



Alkoholfreies

Pepsi ^[1,3,9]	0,3 l	3,00 €
Pepsi zero ^[1,3,9,11,12]	0,3 l	3,00 €
Mirinda ^[1,3]	0,3 l	3,00 €
7up ^[3]	0,3 l	3,00 €
Hausgemachter Eistee	0,3 l	4,80 €
Rhabarber-Schorle	0,3 l	4,80 €
Maracuja-Schorle	0,3 l	4,80 €
Holunder-Schorle	0,3 l	4,80 €
Tafelwasser	0,3 l	2,60 €
Selters Gourmet	0,25 l	2,60 €
Selters Gourmet	0,75 l	7,40 €
Selters Still	0,75 l	7,40 €
Malzbier	0,20 l	3,50 €
Malzbier	0,30 l	4,50 €
Bionade Holunder	0,33 l	4,90 €
Proviant Apfelschorle	0,33 l	4,50 €
Proviant Rhabarber Limonade	0,33 l	4,50 €
Proviant Kirsche-Granatapfel	0,33 l	4,50 €
Fassbrause	0,33 l	4,00 €
Red Bull ^[1,9,14]	0,25 l	5,00 €

Warmes

Cafe Creme	2,70 €
Cappuccino	3,80 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Latte Macchiato	4,80 €
Milchkaffee	4,80 €
Schoko Espresso	4,00 €
Espresso Macchiato	3,80 €
Heiße Schokolade	4,90 €
Heiße Milch	3,40 €
Tee - verschiedene Sorten: Pfefferminze, Kamille, Schwarz, Grün, Früchte, Rooibos	3,50 €
Extra Kaffee Flavour: Caramel, weiße Schokolade, Haselnuss, Vanille	je 1,30 €





Longdrinks

Wodka Energy ^[1,9,14]	0,2l	7,50 €
Wodka Cola ^[1,3,9]	0,2l	7,00 €
Wodka Lemon ^[3,10,11]	0,2l	7,00 €
Jägermeister Energy ^[1,9,14]	0,2l	7,50 €
Barcadi Cola ^[1,3,9]	0,2l	7,50 €
Havana Cola ^[1,3,9]	0,2l	8,50 €
Jack Daniels Cola ^[1,3,9]	0,2l	8,50 €
Campari Orange ^[1]	0,2l	7,00 €
Likör 43 mit Milch	0,2l	7,00 €
Aperol Spritz	0,2l	7,40 €
Hugo	0,2l	6,40 €
Lillet Wildberry	0,2l	6,80 €
Gin Tonic	0,2l	8,00 €

Aperitifs

Campari ^[1]	4 cl	4,20 €
Martini (Bianco, Rosso, D'Oro)	4 cl	4,10 €
Sandemann Sherry	4 cl	3,20 €

Whiskey / Rum / Cognac

Glenmorangie (Single Malt)	4 cl	7,90 €
Bushmills (Single Malt)	4 cl	7,90 €
Jack Daniels (Bourbon)	4 cl	5,60 €
Jim Beam (Bourbon)	4 cl	5,10 €
Johnny Walker (Red Label Scotch)	4 cl	5,30 €
Jameson (Irish Whiskey)	4 cl	6,40 €
Chivas Regal (Scotch 12 Jahre)	4 cl	6,90 €
Havana Club	4 cl	4,90 €
Havana Club (7 Jahre)	4 cl	7,40 €
Botucal (Reserva Exclusiva)	4 cl	6,90 €
Ron Zacapa Centenario (23 J.)	4 cl	7,90 €
Plantation Rum Barbados XO	4 cl	7,90 €
Asbach	4 cl	4,10 €
Hennessy	4 cl	7,50 €
Osborne	4 cl	4,70 €

Digestifs

Amaretto ^[1]	4 cl	3,90 €
Averna	4 cl	4,40 €
Baileys ^[1]	4 cl	4,40 €
Bacardi	4 cl	3,90 €
Doppel Korn	2 cl	2,60 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Gin	2 cl	3,50 €
Grappa	2 cl	3,20 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Jubi	2 cl	3,20 €
Kabänes	2 cl	2,80 €
Korn	2 cl	2,00 €
Linie	2 cl	2,90 €
Malteser	2 cl	2,90 €
Obstler	2 cl	3,00 €
Ouzo	2 cl	3,00 €
Ramazotti	4 cl	4,60 €
Sambucca	2 cl	3,00 €
Tequila Gold	2 cl	3,00 €
Tequila Silber	2 cl	3,00 €
Underberg	2 cl	2,80 €
Williams	2 cl	3,20 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Flimm Waldmeister	2 cl	2,50 €
Edelbrände Birkenhof	2 cl	4,40 €

(Alte Himbeere, Haselnuss, alte Williams Birne, alte Marille und alte Kirsche)

Champagner/Sekt

Champagner Taittinger Brut Reserve
Der Brut Reserve ist ein klassischer, leichter Champagner, der durch seine Finesse und Eleganz unvergesslich bleibt

0,75 l	89,00 €
--------	---------

Eltzhof' Sekt trocken

Frisch-fruchtig und harmonisch im Geschmack

0,75 l	26,00 €
0,10 l	4,00 €

Weine im Glas 0,15l

Weissburgunder trocken, Baden	5,20 €
Grauburgunder trocken, Baden	5,30 €
Riesling trocken, Mosel	5,80 €
Riesling feinherb, Mosel	5,80 €
Rosé	5,20 €
Spätburgunder trocken, Baden	5,60 €
Merlot Cheval d'or, trocken, Frankreich	5,40 €
Cabernet Sauvignon trocken, Chile	6,20 €
Tempranillo trocken, Spanien	4,20 €
Weinschorle	0,2l 4,10 €

Zusatzstoffe
1: Farbstoffe | 2: Konservierungstoffe | 3: Antioxidationsmittel | 4: Geschmacksverstärker
5: geschwefelt | 6: geschwärtzt | 7: Phosphat | 8: Milcheiweiß | 9: Koffein | 10: Chinin
11: Süßungsmittel | 12: Phenylalaninquelle | 13: gewachst | 14: Taurin

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.
Bitte bezahlen Sie nur gegen Vorlage des Kassenbons.





Weißweine

Deutschland

Weißburgunder Baden, trocken

Winzer-genossenschaft Jechtinger, klar und saftig, elegante Säure, sehr ausgewogen und rund 1,0 l 28,40 €

Grauburgunder Baden, trocken

Winzer-genossenschaft Jechtinger, hohe Saftigkeit, dicht und kraftvoll, wirkt sehr rund 1,0 l 28,40 €

Riesling Mosel, feinherb

Leiweiner Klostergarten, Josef Rosch, feine Mineralität, lebendige und elegante Säure 0,75 l 25,20 €

Riesling Mosel, trocken

Josef Rosch, dezente Würze, attraktiv eingebundene Säure 0,75 l 25,20 €

Riesling Rheinhessen, trocken

Weingut Spiess, fruchtbetont und frisch 0,75 l 25,90 €

Frankreich

Chardonnay Les Cepages, trocken

Viel Fülle mit üppiger Frucht, weich und rund mit langem Nachhall 0,75 l 26,40 €

Sancerre Blanc, trocken

Am Gaumen entfalten sich reiche Fruchtaromen und feine Mineralität in perfekter Balance 0,75 l 39,90 €

Sauvignon Blanc Weingut Camas

Aromen von Stachelbeere, Apfel und Ananas. Erfrischende Zitrus- und Tropenfrucht. Knackige frische Säure. 0,75 l 26,80 €

Italien

Lugana Luna, trocken

Venetien, projekt wino, Zarte florale Aromen und eine leichte Note von Trockenfrüchten. Frischer Geschmack und feine Säure runden den Wein ab. 0,75 l 24,50 €

Rotweine

Deutschland

Spätburgunder Baden, trocken

Kiechlinger Ölberg, Winzer-genossenschaft Kiechlingsbergen, Zarte, süße Frucht, lebendige Säure, sehr rund 1,0 l 25,80 €

Dornfelder trocken - Rheinhessen

Eine Kreuzung Helfensteiner x Heroldrebe aus Weinsberg (Württemberg), fruchtiger kräftiger und extraktreicher Geschmack 0,75 l 22,80 €

Italien

Chiaromonte Nero d'Avola, trocken

Sizilien, Cassa Vinicola Firriato, Eine faszinierende Balance zwischen Säure, Taninen und Vollmundigkeit 0,75 l 27,40 €

Antinori Chianti Classico

Intensives Bukett von Kirsche, Brombeere und Feigenkonfitüre. Noten von feiner Würze, wie Kardamom, dazu Veilchen, Schokolade und Cappuccino erweitern das Spektrum. Die feinen Holzaromen aus der Barriquereife, wie Vanille und Röstnoten komplettieren das Aromabild. 0,75 l 34,50 €

Frankreich

Merlot Cheval d'or, trocken

elegant, frisch, vollmundig, mit kräftiger Struktur und seidig weichen Taninen 1,0 l 26,90 €

Chile

Montes Cabernet Sauvignon Reserva

Colchagua Valley: 85% Cabernet, 15% Merlot Dichtes Rot, das intensiv nach Himbeeren, Pfefferminze, Karamell und Zimt duftet. Kraft- und schwungvolles Finale 0,75 l 26,90 €

Spanien

Tempranillo MONO - Rubinrot

Aromen von Heidelbeeren, Lakritze und Vanille. Samtiger Geschmack. 0,75 l 23,50 €

Rosé

Deutschland

Terra Noir - Blauer Portugieser Rosé

Feinherb, beschwingt, frisch und leicht. Belebende Frucht und spritziges Bukett. Lachsfarben, frischer Beerenduft, harmonische Säure, Kirsch- und Erdbeeraromen. Passt vorzüglich zu Vorspeisen, leichten Gerichten, Geflügel und Pastagerichten. 0,75 l 24,90 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.
Bitte bezahlen Sie nur gegen
Vorlage des Kassenbons.



Wo können Sie Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, ihre Familienfeier, Kommunion oder Jubiläum schöner veranstalten als bei uns ?

Feiern Sie besonders stilvoll in dem romantisch-historischen Ambiente des alten Gutshofes. Wir beraten Sie gerne hinsichtlich der unterschiedlichsten Gestaltungsmöglichkeiten im Saal, Brauhaus und im Außenbereich.

Speziell für Trauungen bieten wir ganz besondere Möglichkeiten, denn nebenan, im Schloss Wahn, befindet sich eine Außenstelle des Standesamtes.

Unvergessliche Momente brauchen einen unvergesslichen Rahmen!



mit Liebe und Engagement vorbereitet



besonders festlich illuminiertes Saal



romantisch schön



unvergesslich



von glücklichen Brautpaaren empfohlen!



tolle Buffets



zünftig im Brauhaus



über den roten Teppich in den Saal



die Resensause im Innenhof



Von Kabarett und Comedy, Revivalbands und Discoabenden, Ü40-Parties bis hin zu Oldie-Mopedaustellung, Floh- oder Frühlingmarkt: **Im Eltzhof ist immer was los.** Schauen Sie doch einfach mal in unser Programm!



In einem separaten Bereich des Brauhauses mit eigenem Gartenzugang und separatem Eingang stehen Ihnen Tagungs- und Konferenzmöglichkeiten zur Verfügung. Klein aber fein - damit Sie konzentriert zum Erfolg kommen!



Wir informieren Sie gerne - Fon: 02203 98 00 822



FOLLOW US!

Während Sie nun hier sitzen, sich auf leckere Speisen und Getränke freuen, könnten Sie uns ja gleich bei Social Media folgen:
www.facebook.de/eltzhof
www.instagram.com/eltzhof

HAT ES IHNEN GEFALLEN?

Wir freuen uns über Ihre Bewertung bei:
www.google.com
www.yelp.com
oder www.tripadvisor.de



Und über den QR-Code gelangen Sie auch gleich auf die aktuellen Veranstaltungs- und Programmseiten auf unserer Homepage:
www.eltzhof-kulturgut.de



© hey-na-mediendesign.de | Stand 01/2024