

EDUARD

BISTRO & RESTAURANT

HISTORIE

GROBE ANNA ALSDORF

1847

FRIEDRICH BÖLLING
LEOPOLD SCHOELLER
EDUARD HONIGMANN

Die Grube Anna in Alsdorf war über Jahre hinweg das Flaggschiff des Eschweiler-Bergwerks-Vereins.

Die aufblühende industrielle Revolution entwickelte in der Mitte des 19. Jahrhunderts eine beträchtliche Nachfrage an Kohle. Der neue „Goldrausch“ erfasste auch die Finanzwelt. Namhafte Bankiers und Industrielle aus Köln und Aachen ließen nach der Fortsetzung der im Wurmatal zutage tretenden Kohlenflöze suchen.

In der Nähe des kleinen Dorfes Alsdorf erreichte man im Jahre 1847 mit Suchbohrungen das Steinkohlengebirge mit den begehrten Kokskohlenflözen – unter einer ca. 85 Meter mächtigen Sand-, Kies- und Tonüberdeckung. Hier wurde von dem Aachener Friedensrichter Friedrich Bölling, dem Dürener Tuchfabrikanten Leopold Schoeller und dem Markscheider Bergamtsassessor Eduard Honigmann die Grube Anna errichtet. Die Schachanlage Anna lag anfangs bei Alsdorf, im Laufe der Jahre siedelten sich aber in deren Umfeld Wohngebiete, Geschäfte und Gaststätten an, sodass diese bald im Zentrum Alsdorfs lag.

Bei dem Abteufen des Hermann- und Josefschachts wurde Pionierarbeit geleistet, da erstmalig das Sackbohrverfahren zur Durchörterung von wasserführenden Schichten angewendet wurde (sog. Honigmann-Verfahren) und der Einsatz von Tübbings erstmals in Deutschland erfolgte. Im Jahre 1854 konnte die Förderung aufgenommen werden.

1863

FRANZSCHACHT

Bereits im Jahre 1863 wurde Anna von dem in das Wurmrevier expandierenden Eschweiler-Bergwerks-Verein gekauft. Ideale Bedingungen führten dazu, dass schon 1864 die Fördermenge von Anna der Hälfte der im gesamten Inderevier bei Eschweiler gewonnenen Kohle entsprach. Da die Hermann- und Josefschächte die stetig steigenden Fördermengen nicht mehr bewältigen konnten, wurde 1869 der Franzschacht abgeteuft. Dieser blieb bis 1983 Hauptförderschacht, mit Ausnahme des 30 Jahre dauernden Zwischenspiels, das der 1923 zunächst bis zur 360-Meter-Sohle, 1935 bis zur 460-Meter-Sohle und 1937 bis zur 610-Meter-Sohle abgeteuft Hauptschacht gab. Zwischen 1965 und 1969 erfolgte das Abteufen bis zur 860-Meter-Sohle.

1904

WILHELMSCHACHT
EDUARDSCHACHT

Langfristige Kokslieferverträge mit der Luxemburger Stahlindustrie (ARBED) bedingten den weiteren Ausbau der Grube Anna. Zwischen 1904 und 1911 wurde auf der in unmittelbarer Nähe gelegenen Schachanlage Anna II neben dem Wilhelmschacht der Eduardschacht abgeteuft und damit die Voraussetzung zum Aufbau der Doppelschachanlage Anna I/Anna II geschaffen. Mit dem von 1911 bis 1914 abgeteuften Wetterschacht Anna III im heutigen Alsdorfer Ortsteil Neuweiler konnte die Wetterführung der erweiterten Schachanlage erheblich verbessert werden.

Auf Anna entstand 1862 eine Kokerei, die bereits im Jahre 1913 mit 342 Koksöfen eine der größten Anlagen dieser Art in Deutschland war und die sich im Laufe der Zeit zu einer der größten Kokereien Westeuropas entwickelte.

Damit deutete sich die zukünftige Stellung der Grube Anna als „Mutter des Reviers“ an.

1913

KOKEREI

2014

ENERGETICON

Auf dem ehemaligen Zechengelände Grube Anna entsteht das Alsdorfer ENERGETICON.

In anschaulicher Art und Weise wird das ENERGETICON ab September 2014 seinen Besuchern die erforderliche Energiewende vom atomar / fossilen ins regenerative Zeitalter im globalen Zusammenhang erläutern. Angesprochen sind Schulklassen genauso wie Freizeittouristen, Seniorengruppen, Verbraucher oder Wirtschaftsunternehmen des Energiesektors.





SPEISEN

VORSPEISEN

TOMATEN- SUPPE

Fruchtige Tomatensuppe mit Mozzarella-Perlen und Ciabatta.

4,50

CARPACCIO

Unser Carpaccio vom Rind wird mit Rucola und Parmesan serviert.

9,50

Süße Datteln umhüllt von einem knusprigen Speckmantel.

5 STK 5.90

DATTELN IM SPECKMANTEL

Gratinierter Schafskäse mit Oliven und Kapern in Tomatensoße.

8,50

SCHAFSKÄSE

MARINIERTER GAMBAS

Große gegrillte Gambas auf Salatbett mit Aioli-Dip.

9,50

EDUARD'S ANTIPASTI

Für 2 Personen. Lassen Sie sich von unserer Vorspeisenplatte überraschen.

17,00

SALATE

BEEF

Unser Salat mit Steakstreifen liegt auf einem Bett von verschiedenen Blattsalaten, Pilzen und glasigen Zwiebeln, dazu eine Balsamico-Creme und Ciabatta.

13,00

Das saftige Hähnchenfleisch wird mit einer knusprigen Honig-Sesamkruste serviert und liegt auf einem bunten Salatbett. Dazu unser hausgemachtes Honig-Senf-Dressing und Ciabatta.

10,50

HÄHNCHEN

ZIEGENKÄSE

Der gebackene Ziegenkäse auf Pumpernickel liegt auf einem bunten Salatbett mit Rosinen. Dazu unser hausgemachtes Honig-Senf-Dressing und Ciabatta.

10,50

FISCH

Zander, Lachs und Gambas auf knackigem Blattsalat mit Knoblauch-Olivenöl.

16,00

KLEINES SALÄTCHEN

Ein bunter gemischter Salat, den wir auch gerne zu unseren Hauptgerichten reichen.

3,50

Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken erfragen Sie bitte beim Personal.

PASTA

SPAGHETTI GAMBAS

Spaghetti mit Gambas, geschwenkt in Knoblauch und Öl. Dazu eine fruchtig-leichte Tomatensoße.

14,50

SPAGHETTI FUNGHI

Spaghetti mit frischen Champignons und Sahnesoße.

10,00

PENNE ORIENT

Penne mit knusprigem Hähnchenfleisch, geschwenkt in einer cremigen Curry-Mango-Soße.

11,50

PENNE LACHS

Penne mit Lachsstücken in einer feinen Orangen-Salbei-Soße.

16,00

TAGLIATELLE BEEF & PILZE

Tagliatelle mit kross gebratenen Steakstreifen und frischen Pilzen der Saison, in einer cremigen Sahnesoße.

14,50

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE

Tagliatelle mit geschwenkten Meeresfrüchten, Knoblauch, Cherrytomaten und frischen Peperoni in einer Rotwein-Tomatensoße.

14,00

LINGUINI PESTO

Linguini mit hausgemachtem Pesto, Rucola, Oliven und Parmesan.

12,00

LINGUINI GAMBAS

Linguini mit Gambas, geschwenkt in Knoblauch und Öl.

14,50



FLEISCH & FISCH

WIENER SCHNITZEL

Hähnchenbrustfilet mit mediterranem Gemüse in einer Sweet-Chili-Soße, dazu Pommes.

16,50

SCHWEINE-RÜCKEN-STEAK

SCALOPPINE

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronenspalte, dazu Pommes.

15,50

HÄHNCHENBRUST

Schweinerückensteak mit Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes.

16,50

Scaloppine vom Kalb an Zitronensoße mit Tagliatelle.

17,50

RINDER-SPIEBE

Rinderspieße an einer feinen Pfeffersoße mit Grillgemüse, dazu Pommes.

17,50

RUMPSTEAK

Rumpsteak übergossen mit einer Cognacsoße, dazu Rosmarinkartoffeln.

24,00

Zwei große Gambas liegend auf einem saftigen Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes.

28,00

SURF & TURF

ZANDERFILET

Zanderfilet auf einer Weißwein-Kräuter-Soße mit Risotto.

19,00

Große Gambas ala Plancha in Sherrybutter an Jasminreis mit Grillgemüse.

6 STK 24,00

GAMBAS ALA PLANCHA



KOKSHAPPEN „BURGER“

CLASSIC

180g saftig gebratenes Rinderhackfleisch mit Gurke, Tomate, Zwiebeln und hausgemachter Soße, dazu Pommes.

10,50

CHEESE

180g saftig gebratenes Rinderhackfleisch mit Käse, krossem Bacon, Gurke, Tomate, Zwiebeln und hausgemachter Soße, dazu Pommes.

11,50

Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Gurke, Tomate, Zwiebeln und hausgemachter Soße, dazu Pommes.

11,50

CHICKEN

GEFÜLLTE PAPRIKA

Mit Käse überbackenes mediterranes Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln.

12,00

VEGETARISCH

Gefüllte Paprika mit Risotto auf einem feinen Gemüsebett.

12,00

MEDITERRANES GEMÜSE

DESSERT?

ACHTEN SIE AUF UNSERE KÖSTLICHEN TAGESDESSERTS ...



GETRÅNKE

Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken erfragen Sie bitte beim Personal.

KALTES

COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZERO	0,2l	2,20
FANTA, SPRITE	0,2l	2,20
THOMAS HENRY TONIC WATER	0,2l	2,40
THOMAS HENRY GINGER ALE	0,2l	2,40
THOMAS HENRY BITTER LEMON	0,2l	2,40
THOMAS HENRY SPICY GINGER	0,2l	2,40
APOLLINARIS WASSER	0,25l	2,20
APOLLINARIS WASSER	0,75l	6,20
VIO STILL	0,2l	2,20
BIG APPLE	0,25l	2,20
GLAS MILCH	0,2l	1,20

SÄFTE

ALLE UNSERE SÄFTE
SIND AUCH ALS LECKERE
SCHORLEN ERHÄLTlich

ORANGE	0,2l	2,40
	0,4l	3,90
APFEL	0,2l	2,40
	0,4l	3,90
BANANE	0,2l	2,40
	0,4l	3,90
KIRSCH	0,2l	2,40
	0,4l	3,90
MARACUJA	0,2l	2,40
	0,4l	3,90
RHABARBER	0,2l	2,40
	0,4l	3,90
ANANAS	0,2l	2,40
	0,4l	3,90
GRAPEFRUIT	0,2l	2,40
	0,4l	3,90

BIER

BITBURGER VOM FASS	0,2l	1,80
	0,4l	3,20
BITBURGER ALKOHOLFREI	0,33l	2,80
RADLER, ALSTER, SCHUSS	0,2l	1,80
	0,4l	3,20
ERDINGER HEFEWEIZEN	0,5l	3,60
ERDINGER HEFEWEIZEN DUNKEL	0,5l	3,60
ERDINGER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5l	3,60
VITA MALZ	0,33l	2,50
SION KÖLSCH	0,2l	2,20

HAUS-WEINE

PAYS D'OC, LES JAMELLES, FRANKREICH

ROT

MERLOT	0,1l	2,80
	0,25l	6,20
	0,75l	19,80
CABERNET SAUVIGNON	0,1l	2,80
	0,25l	6,20
	0,75l	19,80

ROSÉ

CINSAULT	0,1l	2,80
	0,25l	6,20
	0,75l	19,80

WEIß

SAUVIGNON BLANC	0,1l	2,80
	0,25l	6,20
	0,75l	19,80
CHARDONNAY	0,1l	2,80
	0,25l	6,20
	0,75l	19,80

ROTE WEINE

SPÄTBURGUNDER TROCKEN

KNIPSER, DEUTSCHLAND-
PFALZ 2009

*Trocken, fruchtig, süffig.
Sortentypischer Pinot Noir.*

0,75l **28,00**

ROSSO DI MONTALCINO

IL POGGIONE, ITALIEN-
MONTALCINO 2009

*Trocken, fruchtig, sortentypischer
Sangiovese. Toller Begleiter zu
mediterranen Speisen.*

0,75l **29,00**

RIBERA DEL DUERO RESERVA

TORREMORÓN, SPANIEN-
RIBERA DEL DUERO 2011

*Trocken, fruchtig, voll und komplex.
Ein sehr moderner Spanier.*

0,75l **32,00**

CUVÉE PRESTIGE DU MÉDOC

CHÂTEAU LE REYESSE,
FRANKREICH-BORDEAUX 2009

*Trocken, fruchtig, voll, fein und ausgewo-
gen. Ein grandioser Medoc.*

0,75l **31,00**

THE BOXER SHIRAZ

MOLLYDOOKER, AUSTRALIEN-
MC LAREN VALE 2009

*Trocken, fruchtig, dunkel, dicht.
Kultwein aus Down Under!
Aber Vorsicht ... er hat es in sich!*

0,75l **42,00**

ROSÉ WEINE

CUVÉE ROSÉ

KLUMPP, DEUTSCHLAND-
BADEN 2014

*Trocken, fruchtig. Eine kühle und
verschlossene Nase mit Kräuterwürze
und Kirschen im Hintergrund.*

0,75l **28,00**

WEIßE WEINE

RIESLING, TROCKEN

KELLER, DEUTSCHLAND-
RHEINHESSEN 2012

*Trocken, fruchtig, frisch mit tropischen
Früchten, sortenreiner Riesling mit
eingebundener Säure.*

0,75l **26,50**

PINOT GRIGIO, CHARDONNAY

PATRIZIA FELLUGA - ZUANI,
ITALIEN-COLLIO 2010

*Trocken, feinwürzig, ausgewogen
in Frucht und Säure.*

0,75l **29,00**

SANCERRE

VINCENT GRALL,
FRANKREICH-LOIRE 2011

*Trocken, fruchtig, mit ein wenig
Pfirsich, Ananas und Zitrus.
Schmeckt besonders toll zu Fisch.*

0,75l **28,00**

SEKT, CHAM- PAGNER

SEKT 0,1l **3,50**

SEKT Flasche **19,80**

TAITTINGER Flasche **70,00**

TAITTINGER ROSÉ Flasche **90,00**

SPIRI- TUOSEN

SMIRNOFF WODKA	2cl	2,50
GREY GOOSE	2cl	4,20
BACARDI	2cl	2,50
HAVANA CLUB 3 JAHRE	2cl	3,50
BOMBAY SAPPHIRE	2cl	3,50
JACK DANIELS	4cl	3,50
SIERRA TEQUILA SILVER/GOLD	2cl	2,50
JÄGERMEISTER	2cl	2,50
RAMAZZOTTI	2cl	2,50
FERNET BRANCA	4cl	3,50
GRAPPA	2cl	2,50
WILLIAMS BIRNE	2cl	2,50
BAILEYS, BAILEYS HASELNUSS	4cl	3,50
OUZO	2cl	2,50
SAMBUCA	2cl	2,50
LAGAVULIN 16 YEARS	4cl	5,50

LONG- DRINKS

CUBA LIBRE	mit 4cl	5,50
SMIRNOFF LEMON	mit 4cl	5,50
BOMBAY TONIC	mit 4cl	5,50
JACK DANIELS COLA	mit 4cl	5,50
BACARDI COLA	mit 4cl	5,50
LIKOR 43 MIT MARACUJASAFT	mit 4cl	5,50
CAMPARI ORANGE	0,2l	5,50
HUGO	0,2l	5,50
RAMAZZOTTI ROSATO	0,2l	5,50
APEROL SPRIZZ	0,2l	5,50

COCK- TAILS

CAIPIRINHA	6,50
<i>Limette, Rohrzucker, Cana Rio und Crushed-Ice.</i>	
MOJITO	6,50
<i>Minze, Limette, weißer Rohrzucker, Havana Club, Soda und Crushed-Ice.</i>	
MANGO COOLER	7,00
<i>Smirnoff, Bacardi, Mangosaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine.</i>	
EDUARD SPECIAL	7,00
<i>Minze, Limette, Granatapfelkerne, Rohrzucker, Havana Club, Soda und Crushed-Ice.</i>	
MOSCOW MULE	8,50
<i>Smirnoff, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette und Gurke.</i>	

ALKO- HOLFREI

IPANEMA	5,50
<i>Limette, Rohrzucker, Ginger Ale und Crushed-Ice.</i>	
COCONUT KISS	5,50
<i>Kokossirup, Sahne, Kirschsafte, Ananassaft.</i>	
TROPICAL	5,50
<i>Mangosaft, Maracujasaft, Orangensaft, Grenadine.</i>	

HEIß- GETRÄNKE

KAFFEE ¹¹	<i>Tasse</i>	2,00
ESPRESSO ¹¹	<i>Tasse</i>	1,80
ESPRESSO DOPPELT ¹¹	<i>Tasse</i>	3,30
ESPRESSO MACCHIATO ¹¹	<i>Tasse</i>	2,20
CAPPUCCINO ¹¹	<i>Tasse</i>	2,80
MILCHKAFFEE ¹¹	<i>Tasse</i>	2,80
LATTE MACCHIATO ¹¹	<i>Glas</i>	2,80
KAKAO	<i>Glas</i>	2,50
KAKAO MIT SAHNE	<i>Glas</i>	2,80

SÜß?

FRAGEN SIE ZUM VERSÜßEN IHRER HEIß-
GETRÄNKE NACH UNSERER SIRUPAUSWAHL.
0,30

FRISCHE TEES

ZITRONE, INGWER, MINZE	<i>Glas</i>	3,70
ORANGE, INGWER, MINZE	<i>Glas</i>	3,70
MINZE	<i>Glas</i>	3,00

LÖV ORGANIC

LÖV IS GOOD	<i>Glas</i>	3,70
<i>Biologische Kräutertee-Mischung voller Antioxidantien.</i>		
LÖV IS BEAUTIFUL	<i>Glas</i>	3,70
<i>Wellness-Tee für natürliche Schönheit.</i>		
LÖV IS PURE	<i>Glas</i>	3,70
<i>Biologische Grüntee-Mischung zur Reinigung des Körpers.</i>		
LÖV IS ZEN	<i>Glas</i>	3,70
<i>Biologische Kräutertee-Rooibos- Mischung zur Entspannung.</i>		
LÖV JASMIN	<i>Glas</i>	3,70
<i>Biologischer Grüntee, der Körper und Geist belebt.</i>		
LÖV EARLY GREY	<i>Glas</i>	3,70
<i>Bio-Grüntee, der Klassiker in Grün.</i>		

LÖV ROOIBOS VANILLE	<i>Glas</i>	3,70
<i>Bio-Kräutertee, der fruchtige Genuss aus Südafrika.</i>		
LÖV ZITRUS FRÜCHTETEE	<i>Glas</i>	3,70
<i>Bio-Früchteteemischung zur Dynamisierung.</i>		
LÖV EXOTISCHER FRÜCHTETEE	<i>Glas</i>	3,70
<i>Bio-Früchteteemischung, tropisch fruchtig und teenfrei.</i>		

VERANSTALTUNGEN

FÜR JEDEN ANLASS DIE PASSENDE LOCATION

Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit einen ganz besonderen Anlass bei uns zu feiern. Ganz gleich, ob Geburtstage, private Feste, Hochzeiten, oder Firmenveranstaltungen – das Bistro/Restaurant Eduard eignet sich hervorragend für Veranstaltungen mit bis zu 80 Personen.

Für Veranstaltungen und Konferenzen mit 50 bis 300 Personen oder Empfängen mit bis zu 500 Personen bieten wir Ihnen mit dem denkmalgeschützten Fördermaschinenhaus die passende Location. Der erhaltene Industriecharakter und die moderne Technik bieten Ihnen eine einzigartige Atmosphäre für Ihre Veranstaltungen.

Wir erstellen für Sie ein maßgeschneidertes Veranstaltungskonzept, das genau auf Ihre Wünsche, Vorstellungen und Ihr Budget zurechtgeschnitten wird.

Sprechen Sie uns einfach an!

Ihr Eduard-Team

*BG Gastronomie GmbH
Geschäftsführer: Boris Emt, Patrick Roskamp*