



**Termine:**

07.03. Schnitzelbuffet 29 € *inkl. Dessert*

11.03. – 20.03. Betriebsferien

28.03. Schnitzelbuffet 29 € *inkl. Dessert*

11.04. Italienischer Abend *a la carte mit angepasster Karte*

25.04. Italienischer Abend *a la carte mit angepasster Karte*

09.05 BBQ 35€ *inkl. Dessert*

23.05. BBQ 35€ *inkl. Dessert*

06.06. BBQ 35€ *inkl. Dessert*

20.06. BBQ 35€ *inkl. Dessert*

04.07. BBQ 35€ *inkl. Dessert*

18.07. BBQ 35€ *inkl. Dessert*

01.08. BBQ 35€ *inkl. Dessert*

15.08. BBQ 35€ *inkl. Dessert*

29.08. BBQ 35€ *inkl. Dessert*

02.09. – 18.09. Betriebsferien

26.09. Oktoberfest *a la carte mit angepasster Karte*

10.10. Oktoberfest *a la carte mit angepasster Karte*

24.10. Oktoberfest *a la carte mit angepasster Karte*

07.11. Gänseessen *a la carte mit angepasster Karte*

**Ganze Gans (4 Personen) bitte vorbestellen!**

21.11. Gänseessen *a la carte mit angepasster Karte*

05.12. Schnitzelbuffet 29 € *inkl. Dessert*

12.12. Schnitzelbuffet 29 € *inkl. Dessert*

16.12. – 24.12. Betriebsferien

**Wir bitten bei jedem unserer Sondertermine um Reservierung!**



Ostern "To Go" im Landhaus Eifelschenke

Bestellung unter 02655/1362 oder [info@eifelschenke.de](mailto:info@eifelschenke.de)

Abholung am 30.03. um 15 bis 17 Uhr

*Vorspeise:*

Kartoffelcremesuppe mit Speck nachhaltig im Einmachglas	6 €
Basilikum Pesto 80 Gramm	5 €

*Hauptgang:*

<b>Gulasch vom Eifelrind</b> Hausgemachtem Rotkohl und Semmelklößen	22 €
<b>Black Tiger Garnele</b> Tomatensauce, Rahmspinat, Tagliatelle	26 €
<b>Geschnetzeltes vom Schweinefilet</b> Champignon-Rahmsauce, Möhrengemüse, Cremiges Kartoffelpüree	20 €
<b>Wildschweinmettwurst</b> Dunkelbiersauce, Möhrengemüse, Kartoffelpüree	22 €
<b>Semmelkloß</b> Champignon-Rahmsauce, Rahmspinat	17 €

Bestellung unter 02655/1362 oder [info@eifelschenke.de](mailto:info@eifelschenke.de)

Abholung am 30.03. um 15 bis 17 Uhr

