



Inhaber Simon Müller

Hauptstraße 9

56729 Arft

Telf.: 02655/1362

Mobil: 0160 4315559

Mail: info@eifelschenke.de

Website: www.landhaus-eifelschenke.de



@LANDHAUS_EIFELSCHENKE



Speisekarte

Große Karte: 12:00 - 14:00 / 18:00 - 21:00

Vorspeise:

Eifler Döppekoochen mit Apfelmus	9 €
Feldsalat mit Kartoffeldressing, gerösteten Kürbiskernen und hausgemachtem Wacholderschinken <i>Hier empfehlen wir unseren "Grauburgunder trocken"</i>	11 €
Vorspeisensalat	7,50 €

Darf es zur Vorspeise ein Glas Winzersekt oder ein Aperitif für Sie sein?

Suppe:

Bärlauchcremesuppe mit Petersilienchip und Bärlauchöl <i>Hier empfehlen wir Ihnen unseren "Riesling alte Reben"</i>	8 €
Waldpilzcremesuppe mit karamellisierten Walnüssen	8 €

Hauptgang:

Wir beziehen unser Fleisch für die Schnitzel komplett von regionalen Anbietern

Schnitzel vom Schweinerücken, Pommes-Frites,
bunter Beilagen Salat

- Wiener Art (***auch als Sellerieschnitzel möglich***) 19,50 €
- Jäger Art: Pilz Rahm und Schmorzwiebel 22 €

In kleiner Portion möglich. Sprechen Sie gerne unseren Service an.

Bärlauch Gnocchi, vegane Portweinjus, 24 €
gebackenes Ei und mariniertes Wildkräutersalat
In kleiner Portion möglich. Sprechen Sie gerne unseren Service an.

Geschnetzeltes vom Roastbeef in Metaxa-Rahmsauce 25 €
Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle
Hier empfehlen wir unseren "Spätburgunder"



Rumpsteak vom Eifler Rind 180g	30 €
Dunkelbierjus, Döppekoochen und buntem Beilagen Salat	
○ 400g	49 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Bordeaux"</i>	
Gebratenes Doraden Filet auf Bärlauch-Kartoffelstampf mit Nussbutter und Feldsalat	24 €
<i>In kleiner Portion möglich. Sprechen Sie gerne unseren Service an. Hier empfehlen wir unseren "Grauburgunder trocken"</i>	

Eifler Klassiker:

Braten vom Eifelschwein (<i>eigene Aufzucht</i>) mit Bärlauchhollandaise, Speckrosenkohl und Döppekoochen	24 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Chardonnay" (Flasche)</i>	
Wildleber mit Dunkelbierjus, Bärlauch-Kartoffelstampf und Schmorzwiebeln	19 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder" oder "Merlot" (Flasche)</i>	
Pulled Turkey Burger von selbst aufgezogenen Truthähnen mit Schmorzwiebeln, Preiselbeeren, Tomate, Gurke und Pommes	23 €
<i>Auch als veganer Burger (mit Bohnen-Erbesen Patty) möglich</i>	22 €

Dessert:

Salzkaramell mit Aprikosensauce, Schokoladenerde und Beeren	12,50 €
Sorbet von schwarzer Johannisbeere, Blaubeeren und Winzersekt	9 €
Weißer Schokoladen Creme Brûlée, Vanilleküchlein und Kirschragout	13 €

Darf es zum Dessert ein Kaffee, Schnaps oder Gläschen Portwein für Sie sein?

Wenn Sie eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen brauchen, sprechen Sie uns gerne an!



@LANDHAUS_EIFELSCHENKE