



Inhaber Simon Müller

Hauptstraße 9

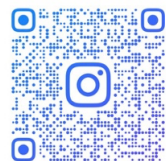
56729 Arft

Telf.: 02655/1362

Mobil: 0160 4315559

Mail: info@eifelschenke.de

Website: www.landhaus-eifelschenke.de



@LANDHAUS_EIFELSCHENKE



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

Vorspeise:

Eifler Döppekoochen mit Apfelmus	9 €
Gebratene Oxshenherztomate mit cremiger Burrata, Basilikumpesto und Bärlauchöl <i>Hier empfehlen wir unseren "Grauburgunder trocken"</i>	10 €
Vorspeisensalat	7,50 €

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

Suppe:

Spargelcremesuppe mit Buttercrôutons	8 €
- mit gebratener Garnele <i>Hier empfehlen wir Ihnen unseren "Riesling alte Reben"</i>	10,50 €
Waldpilzcremesuppe mit karamellisierten Walnüssen	8 €

Hauptgang:

<i>Wir beziehen unser Fleisch für die Schnitzel komplett von regionalen Anbietern</i>	
Schnitzel vom Schweinerücken, Pommes-Frites, bunter Beilagen Salat	
○ Wiener Art (<i>auch als Sellarieschnitzel möglich</i>)	19,50 €
○ Jäger Art: Pilz Rahm und Schmorzwiebel	22 €
<i>In kleiner Portion möglich. Sprechen Sie gerne unseren Service an.</i>	
Bärlauch Gnocchi, Tomatensauce, gebratene Champignons, getrocknete Tomaten und mariniertes Wildkräutersalat <i>In kleiner Portion möglich. Sprechen Sie gerne unseren Service an.</i>	24 €
Geschnetzeltes vom Roastbeef in Metaxa-Rahmsauce, Spargelragout und frische Bandnudeln <i>Hier empfehlen wir unseren "Spätburgunder"</i>	26 €



Rumpsteak vom Eifler Rind (180g) mit Dunkelbierjus, gebratenem grünen Spargel und Döppekoochen	30 €
o 400g	49 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Bordeaux"</i>	
Gebratenes Filet vom Rotbarsch auf Bärlauch-Kartoffelstampf mit Nussbutter und Feldsalat	24 €
<i>In kleiner Portion möglich. Sprechen Sie gerne unseren Service an. Hier empfehlen wir unseren "Chardonnay"</i>	

Eifler Klassiker:

Deutscher Stangenspargel (300g) mit Salzkartoffeln, Bärlauchhollandaise oder Nussbutter	22 €
- mit hausgemachtem Wachholderschinken	27 €
- mit gebratenem Rotbarschfilet	30 €
- mit Wildschweinschnitzel	30 €
- mit Schweineschnitzel	28 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Riesling alte Reben" oder "Chardonnay"</i>	
Wildeber mit Dunkelbierjus, Bärlauch-Kartoffelstampf und Schmorzwiebeln	19 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder" oder "Merlot" (Flasche)</i>	
Pulled Pork Burger vom Eifler Wildschwein	23 €
mit Schmorzwiebeln, Preiselbeeren, Tomate, Gurke und Pommes	
<i>Auch als veganer Burger (mit Bohnen-Erbsen Patty) möglich</i>	22 €

Dessert:

Mousse au Chocolat mit Himbeersorbet und Maracuja	10 €
Himbeersorbet, frische Beeren und Winzersekt	9 €
Pannacotta mit Aprikosensauce und Erdbeeren	9 €

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!