



Inhaber Simon Müller

Hauptstraße 9

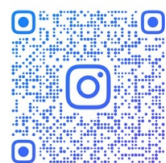
56729 Arft

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 €
Lauwarmer Pfifferlingssalat mit hausgemachtem Wacholderschinken <i>Hier empfehlen wir unseren "Grauburgunder trocken"</i>	11 €
Gebeizter Lachs auf Chinakohl-Salat mit Sesam und Wasabi	9 €
Vorspeisensalat	7,50 €

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

Suppe:

Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne	8,50 €
Waldpilzcremesuppe mit gepickelten Pfifferlingen und Frischkäsecrostini	9,50 €

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.

Couscous-Bratlinge auf Grillgemüse 19 €
Mit Hasselbackkartoffel und Sour Creme
In kleiner Portion möglich. Sprechen Sie gerne unseren Service an.

Putenfrikassee aus eigener Aufzucht 19 €
mit Reis und hausgemachtem Gurkensalat
Hier empfehlen wir unseren "Grauburgunder trocken"



Rumpsteak vom Eifler Rind (180g) mit Dunkelbierjus, Grillgemüse und Hasselbackkartoffel	30 €
○ 400g	49 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Bordeaux"</i>	
Filet vom Steinbeißer auf Rahmlauch mit Petersilienkartoffeln	24 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Chardonnay"</i>	
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons, hausgemachte Spätzle und buntem Beilagen Salat	22,50 €
Rinderfilet (200g) mit Sauce Bernaise, Selleriecreme, Pfifferlingen, Döppekoochen und buntem Beilagen Salat	41 €

Eifler Klassiker:

Eifler Wildgulasch mit Kräuter Gnocchi und Mandelbrokkoli	23,50 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Riesling alte Reben"</i>	
Eifler Wildschweinrücken mit Kürbis-Karottencreme, Mandelbrokkoli und Eifler Döppekoochen	29 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder" oder "Merlot" (Flasche)</i>	
Burger vom Eifler Rind mit Schmorzwiebeln, Preiselbeeren, Tomate, Gurke und Pommes	23 €
<i>Auch als veganer Burger (mit Bohnen-Erbсен Patty) möglich</i>	21 €

Dessert:

Mousse au Chocolat mit Himbeersorbet und Maracuja	10 €
Himbeersorbet, frische Beeren und Winzersekt	9 €
Cheesecake mit frischen Erdbeeren und Schokoladeneis	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!