



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 €
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:

Karotte-Zucchini Suppe mit Ingwer und Sesam	8 €
- Mit Black Tiger Garnele	10 €
Kraftbrühe vom Eifelrind mit Markklößchen, Flädle und Gemüse	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.

Gebratene Wildleber mit Schmorzwiebeln, Dunkelbiersauce,
Döppekochen und Rote Beete Salat 19 €
Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder"



Rumpsteak vom Eifler Rind (180g) mit Dunkelbierjus, Grillgemüse und Hasselbackkartoffel	30 €
○ 400g	49 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Bordeaux"</i>	
Gebratene Edelfische mit Basilikumpesto, Grillgemüse und Kräutergnocchi	24 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Chardonnay"</i>	
Puten-Rahmgeschnetzeltes (<i>eigene Aufzucht</i>) 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>	
Hirschschnitzel vom Eifelhirsch mit Dunkelbiersauce, Pfifferling Gnocchi und Mandelbrokkoli	29,50 €
<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-Erbsen Patty) möglich</i>	21 €

Dessert:

Hausgemachtes Sauerrahm Eis und Espresso Parfait mit Himbeerschaum und Maracuja	11 €
Cassissorbet, frische Beeren und Winzersekt	8,50 €
Sauerkirsch-Schnitte mit weißem Schokoladenmousse und Heidelbeere	10 €

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!