



Inhaber Simon Müller

Hauptstraße 9

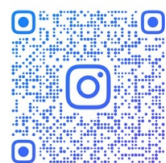
56729 Arft

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 €
Triologie vom Kürbis mit Preiselbeeren und Erbsencreme <i>Hier empfehlen wir unseren "Grauburgunder trocken"</i>	10 €
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:

Kürbis-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 Erbsencreme 21 €
mit Hasselbackkartoffel und buntem Beilagen Salat
In kleiner Portion möglich. Sprechen Sie gerne unseren Service an.

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



Rumpsteak vom Eifler Rind (180g) mit Dunkelbierjus, Speckbohnen und Hasselbackkartoffel	30 €
○ 400g	49 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Bordeaux"</i>	
Gebratene Edelfische mit Basilikumpesto, auf Kürbisrisotto mit Wildkräutersalat	25 €
<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, Kürbiscreme, gepickelter Kürbis, Döppekoochen und buntem Beilagen Salat	41 €

Eifler Klassiker:

Braten vom Eifler Reh mit Kräuter Gnocchi und Mandelbrokkoli	26 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Riesling alte Reben"</i>	
Hirschschnittel vom Eifelhirsch mit Dunkelbiersauce, Pfefferling 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-Erbсен Patty) möglich</i>	21 €

Dessert:

Hausgemachtes Sauerrahm Eis und Espresso Parfait mit Vanilleküchlein und Maracuja	11 €
Cassissorbet, frische Beeren und Winzersekt	8,50 €
Apfelstrudel nach Art des Hauses	12 €
<i>Gebackener Blätterteig, Apfelragout, beschwipste Rosinen, Mandel Parfait, und hausgemachte Vanillesauce</i>	

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