



Inhaber Simon Müller

Hauptstraße 9

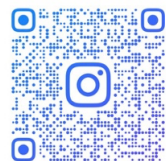
56729 Arft

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 €
Gebackene Portweinbirne mit Preiselbeeren, Walnüssen und mariniertem Feldsalat <i>Hier empfehlen wir unseren "Grauburgunder trocken"</i>	8,50 €
"Gebratene Garnele Eifelschenke" Vier Gebratene Black Tiger Garnelen, Knoblauchbrot und Feldsalat	15 €
Vorspeisensalat	7,50 €

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

Suppe:

Waldpilzcremesuppe mit gerösteten Walnüssen	8,50 €
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 (<i>auch als Sallerieschnitzel möglich</i>)	19,50 €
○ Jäger Art: Pilz Rahm und Schmorzwiebel	22 €
<i>In kleiner Portion möglich. Sprechen Sie gerne unseren Service an.</i>	
Handgedrehte Steinpilzcaramelle (<i>ähnlich Ravioli</i>) mit Champignon-Rahm und mariniertem Wildkräuter Salat	22 €
Gebratene Leber vom Weideochsen mit Schmorzwiebeln, Dunkelbiersauce, Döppekochen und Rote Beete Salat <i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder"</i>	19 €



Rumpsteak vom Eifler Rind (180g) mit Dunkelbierjus, Süßkartoffelpommes und buntem Beilagen Salat	31 €
○ 400g	49 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Bordeaux"</i>	
Gebratener Kabeljau auf Rahmsauerkraut Mit Rote Beete Gnocchis	23 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Chardonnay"</i>	
Pulled Turkey (eigene Aufzucht) mit Krautsalat und Pommes	19,50 €
Rinderfilet (200g) mit Sauce Bernaise, Selleriecreme Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin	42 €

Eifler Klassiker:

Confierte Gänsebrust, Dunkelbierjus, Maronen Speckrosenkohl und Serviettenknödel	34 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder"</i>	
Gebackene Gänsekeule, Dunkelbierjus, Maronen Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	35 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder" oder "Merlot" (Flasche)</i>	
Burger vom Eifler Wild mit Schmorzwiebeln, Brie, Preiselbeeren, Tomate, Gurke und Pommes	23 €
<i>Auch als veganer Burger (mit Bohnen-Erbсен Patty) möglich</i>	21 €

Dessert:

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

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