



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 € |
| 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 (***auch als Sellerieschnitzel möglich***) 19,50 €
- Jäger Art: Pilz Rahm und Schmorzwiebel 22 €

In kleiner Portion möglich. Sprechen Sie gerne unseren Service an.

Handgedrehte Steinpilzcaramelle (*ähnlich Ravioli*) 22 €
mit Champignon-Rahm und mariniertem Wildkräuter Salat

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



| | |
|---|-------------|
| Rumpsteak vom Eifler Rind (180g) mit Dunkelbierjus, Süßkartoffelpommes und buntem Beilagen Salat | 31 € |
| ○ 400g | 49 € |
| <i>Hier empfehlen wir unseren "Bordeaux"</i> | |
| Gebratene Tranche vom Lachs auf Rahmwirsing Mit Rote Beete Gnocchi | 24 € |
| <i>Hier empfehlen wir unseren "Chardonnay"</i> | |
| Wildschweinschnitzel mit Dunkelbiersauce, Speckrosenkohl und Serviettenknödel | 28 € |
| <i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder"</i> | |
| Rinderfilet (200g) mit Sauce Bernaise, Selleriecreme Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin | 42 € |

Eifler Klassiker:

| | |
|--|-------------|
| Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Rahmwirsing und Kartoffeln | 22 € |
| Gulasch vom Eifler Weideochsen mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen | 26 € |
| <i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder" oder "Merlot" (Flasche)</i> | |
| Burger vom Eifler Weideochsen mit Schmorzwiebeln, Cheddar, Preiselbeeren, Speck, Tomate, Gurke und Pommes | 23 € |
| <i>Auch als veganer Burger (mit Bohnen-Erbesen Patty) möglich</i> | 21 € |

Dessert:

| | |
|--|---------------|
| Spekulatius- und Schokoladeneis mit Vanilleküchlein und Maracuja | 10 € |
| Cassissorbet, frische Beeren und Winzersekt | 8,50 € |
| Hausgemachten Brownie mit Vanilleeis und Himbeere | 9 € |

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