



Inhaber Simon Müller

Hauptstraße 9

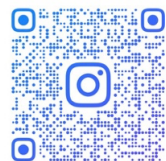
56729 Arft

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 €
Crêpe Salée (<i>herzhafter Pfannkuchen</i>) mit Bärlauch-Frischkäse, hausgemachtem Wildschinken und mariniertem Feldsalat <i>Hier empfehlen wir unseren "Grauburgunder trocken"</i>	11 €
"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:

Bärlauch Cremesuppe mit Bärlauch Öl und Crôutons	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.

Trüffelgnocchi mit hausgemachter Tomatensauce, Rucola und geriebenem Parmesan	24 €
----------------------------------------------------------------------------------	------

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



Rumpsteak vom Eifler Rind (180g) mit Dunkelbierjus, Döppekoochen und buntem Beilagen Salat	31 €
○ 400g	49 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Bordeaux"</i>	
Gebratener Zander auf Bärlauch-Risotto und Wildkräutern	25 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Chardonnay"</i>	
Helles Ragout vom Roastbeef mit Mandelbrokkoli und hausgemachten Spätzle	28 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder"</i>	
Maispoulardenbrust mit Dunkelbiersauce auf Bärlauch Risotto und marinierten Wildkräutern	24 €

Eifler Klassiker:

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Rahmwirsing und Kartoffeln	22 €
Hirschgulasch aus heimischen Wäldern mit Rahmwirsing und Semmelknödeln	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-Erbсен Patty) möglich</i>	21 €

Dessert:

Crème Brûlée von der Tonkabohne, Aprikosensorbet und frische Beeren	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?