



---

*Inhaber Simon Müller*

**Hauptstraße 9**

**56729 Arft**

**Telf.: 02655/1362**

**Mobil: 0160 4315559**

**Mail: [info@eifelschenke.de](mailto:info@eifelschenke.de)**

**Website: [www.landhaus-eifelschenke.de](http://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 Leber vom Rind 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 gebratenem grünen Spargel	33 €
○ 400g	52 €
<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 Döppekoochen	28 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder"</i>	
Gebratener Wildschweintrücker auf grünem Spargel mit Dunkelbiersauce und Döppekoochen	28 €

### *Eifler Klassiker:*

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Rahmwirsing und Kartoffeln	22 €
Rindergulasch vom Nohner Weiderind mit Mandelbrokkoli und hausgemachten Spätzle	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-Erbse Patty) möglich</i>	21 €

### *Dessert:*

Vanilleküchlein mit hausgemachtem Sauerrahm Eis und Beeren Ragout	8 €
Affogato Espresso mit Vanilleeis	5,50 €
Hausgemachten Brownie mit Aprikosensorbet und Himbeere	9,50 €

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