



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 €
Pfifferling Risotto mit hausgemachter Wildsalami und mariniertem Wildkräutersalat <i>Hier empfehlen wir unseren "Grauburgunder trocken"</i>	12 €
"Gebratene Garnele Eifelschenke"	15 €
Vier gebratene Black Tiger Garnelen, Knoblauchbrot und Feldsalat "Garnele Hermann" Mit Rumpsteak (180g) als Hauptgang	38 €
Vorspeisensalat	7,50 €

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

Suppe:

Waldpilzcremesuppe mit gebeizten Pfifferlingen und Crostini	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.

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

Gebratene Leber vom Rind mit Schmorzwiebeln, Dunkelbiersauce, Döppekoochen und Rote Beete Salat <i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder"</i>	19 €
--	------



Rumpsteak vom Eifler Rind (180g) mit Dunkelbierjus, Kartoffelecken und gebratenem Gemüse mit Pfifferlingen	33 €
○ 400g	52 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Bordeaux"</i>	
Gebratener Rotbarsch und Black Tiger Garnele, mit mediterranem Gemüse, Kartoffelecken und Aioli	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>	
Gebratenes Wildschweinfilet auf gebratenen Pfifferlingen mit Dunkelbiersauce und Döppekoochen	34 €
Hähnchenroulade mit Wildsalami und Basilikum Pesto gefüllt, Dunkelbiersauce, Grillgemüse und Pommes	24 €

Eifler Klassiker:

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Rahmwirsing und Kartoffeln	22 €
Rindergulasch vom Nohner Weiderind mit Mandelbrokkoli und Peitschmännchen (<i>kleine Kartoffeln</i>)	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:

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

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