



Inhaber Simon Müller

Hauptstraße 9

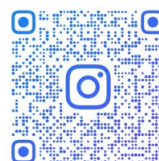
56729 Arft

Tel.: 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 €
Kürbis Risotto mit hausgemachter Wildsalami und mariniertem Feldsalat <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	7,90 €

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

Suppe:

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Sesam	9 €
- mit zwei Black Tiger Garnelen	12,90 €
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***) 19,90 €
- Jäger Art: Pilz Rahm und Schmorzwiebel 22,50 €

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

Couscous Bratling auf buntem Grillgemüse	20 €
Mit Sauerrahm Dip und Hasselback Kartoffel	

Gebratene Leber vom Rind mit Schmorzwiebeln, Dunkelbiersauce, Döppekochen und Rote Beete Salat	19,50 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder"</i>	



Rumpsteak vom Eifler Rind (180g) mit Dunkelbierjus, Speckbohnen und Kartoffelgratin	33 €
○ 400g	52 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Bordeaux"</i>	
Gebratener Zander auf Kürbisrisotto mit marinierten Wildkräutern	26 €
<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>	
Eifler Hirschrücken mit Dunkelbiersauce, Kürbiscreme, Mandelbrokkoli und Döppekoochen	41 €
Hähnchenroulade mit Wildsalami und Basilikum Pesto gefüllt, Dunkelbiersauce, Grillgemüse und Pommes	24 €

Eifler Klassiker:

Tafelspitz vom Eifelrind mit Meerrettichsauce, Rahmwirsing und Drillingen	23 €
Wildgulasch mit Mandelbrokkoli und Drillingen	26 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder" oder "Merlot" (Flasche)</i>	
Burger vom Eifler Weideochsen mit Schmorzwiebeln, Chilli-Cheese Sauce, Speck, Tomate, Gurke und Pommes	23 €
<i>Auch als veganer Burger (mit Bohnen-Erbсен Patty) möglich</i>	21 €

Dessert:

Birnenküchlein mit Walnusseis und Aprikose	8 €
Affogato Espresso mit Vanilleeis	5,50 €
Cheesecake mit warmer Beerensauce und Schokoladeneis	12 €
<i>Perfekt zum Teilen</i>	

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