



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	8,50 €
Marinierter Feldsalat mit Wildmettwurst und Weißwein Birne <i>Hier empfehlen wir unseren "Grauburgunder trocken"</i>	11 €
"Bruschetta Eifelschenke" Geröstetes Weißbrot mit Tomaten-Wildsalami Salat und Wildkräutern	11 €
Gebratene Garnele mit gebackenem Reis, marinierter Chinakohl und Chili-Mayonnaise	11 €
Vorspeisensalat	7,50 €

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

Suppe:

Kartoffelcremesuppe mit Kräuter-Öl und Croutons	8,50 €
- mit Wildmettwurst	11,50 €
Rinderkraftkraftbrühe 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***) 18,50 €
- Jäger Art: Pilz Rahm und Schmorzwiebel 21 €

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

Couscous Bratling auf Selleriecreme	20 €
Mit Brokkoli, Hasselback Kartoffel und Sour Cream	

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



Rumpsteak vom Eifler Rind (180g) mit Dunkelbierjus, Speckbohnen und Süßkartoffelpommes	32 €
○ 400g	49 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Bordeaux"</i>	
Gebratener Saibling mit zerlassener Butter Mit Rahmwirsing und Drillingen	26 €
Helles Ragout vom Roastbeef mit Mandelbrokkoli und hausgemachten Spätzle	26 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder"</i>	
Sauerbraten vom Eifler Hirsch mit Schmorsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	28 €
Gebratener Hirschrückenmedaillons (200g), Dunkelbierjus, Speckrosenkohl und Döppekochen	34 €

Eifler Klassiker:

Gebackene Gänsekeule (350g), Dunkelbierjus, Apfelrotkohl, Maronen und Kartoffelklöße	35 €
Hirschgulasch mit Mandelbrokkoli und Drillingen	27 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder" oder "Merlot" (Flasche)</i>	
Burger vom Eifler Wild mit Schmorzwiebeln, Brie, Preiselbeeren, Tomate, Gurke und Pommes	22 €
<i>Auch als veganer Burger (mit Bohnen-Erbсен Patty) möglich</i>	21 €

Dessert:

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Aprikose	9 €
Affogato Espresso mit Vanilleeis	5,50 €
Macadamia Parfait, Portweinbirne, Butter Streusel, Schwarze Johannisbeere und weiße Schokolade <i>Perfekt zum Teilen</i>	12 €

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