



Inhaber Simon Müller

Hauptstraße 9

56729 Arft

Tel.: 02655/1362

Mobil: 0160 4315559

Mail: info@eifelschenke.de

Website: www.landhaus-eifelschenke.de

Alle Preise in Euro



@LANDHAUS_EIFELSCHENKE



Große Karte: 12:00 - 14:00 / 18:00 - 21:00

Vorspeise:

Eifler Döppekoochen mit Apfelmus	8,5
Geröstetes Sauerteigbrot, hausgemachter Wildschinken, eingelegte Radieschen und Bärlauch Butter <i>Hier empfehlen wir unseren "Grauburgunder trocken"</i>	12
Carpaccio vom Eifler Hirsch mit Kräutervinaigrette, mariniertem Spargel, Erdbeeren und Wildkräutern	18
Vorspeisensalat	7,5

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

Suppe:

Bärlauch Cremesuppe mit Kräuter-Öl und Croutons - mit Wildmettwurst	8,5 10,5
Rinderkraftkraftbrühe mit Markklößchen Flädle und Gemüse	9,5

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***) 18,5
- Jäger Art: Pilz Rahm und Schmorzwiebel 21

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

Bärlauch Risotto mit gebratenem grünem Spargel, getrockneten Tomaten und marinierten Wildkräutern 19

Gebratene Leber vom Rind mit Schmorzwiebeln, Biersauce, Döppekochen und Rote Beete Salat 19
Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder"



Rumpsteak vom Eifler Rind (180g) mit Biersauce, gebratenem grünem Spargel und Pommes	33
○ 400g	52
<i>Hier empfehlen wir unseren "Bordeaux"</i>	
Tranche vom Lachs mit Bärlauch Risotto, gebratenem grünem Spargel, Tomaten und Wildkräutern	27
Helles Ragout vom Roastbeef, Rahmmöhren und hausgemachten Spätzle	26
<i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder"</i>	
Wildschwein Nackensteaks (250g) mit Biersauce, Krautsalat mit Möhre und Döppekoochen	25
Burger vom Eifler Wild mit Schmorzwiebeln, Brie, Preiselbeeren, Tomate, Gurke und Pommes	23
<i>Auch als veganer Burger (mit Bohnen-Erbesen Patty) möglich</i>	21

Eifler Klassiker:

Schnitzel vom Rothirsch mit Biersauce Rahmmöhren und Döppekoochen	27
Hirschgulasch mit Mandelbrokkoli und Spätzle	29
<i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder" oder "Merlot" (Flasche)</i>	
Siedfleisch vom Nohner Weiderind (<i>ähnlich Tafelspitz</i>) mit Meerrettichsauce, Rahmwirsing und Drillingen	22

Dessert:

Warmes Vanilleküchlein mit Schokoladeneis und Erdbeeren	9
Affogato Espresso mit Vanilleeis	5,5
Pistazien Parfait, Erdbeer-Rhabarber Schnitte, Butter Streusel und Schwarze Johannisbeere	12
<i>Perfekt zum Teilen</i>	

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