



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	9
Hausgemachter Wildschinken mit Honig Melone <i>Hier empfehlen wir unseren "Grauburgunder trocken"</i>	12
Carpaccio vom Eifler Hirsch mit Kräutervinaigrette und marinierten Wildkräutern	17
Großer Vorspeisensalat	8,5

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

Suppe:

Rinderkraftkraftbrühe mit Markklößchen Flädle und Gemüse	9,5
--	-----

Hauptgang:

Schnitzel vom mageren Schweinerücken/Sellerieschnitzel	12
Kleine Portion Schnitzel vom Schweinerücken/Sellerieschnitzel	7
Schnitzel aus der Kalbsoberschale	20

Dazu zur Wahl:

- Champignon-Rahmsauce	3
- Schmorzwiebeln	3
- Pommes	4
- Hasselback Kartoffel	5
- Bunter Beilagen Salat	5
- Grillgemüse aus der Pfanne	4

Couscous Bratlinge mit Sellerie Creme und Hasselback Kartoffel	21
--	----

Pulled Pork vom Wildschwein aus eigener Bejagung mit Coleslaw und Pommes-Frites	26
--	----



Rumpsteak vom Eifelrind (180g)	24
Rinderfilet vom argentinischen Weiderind (200g)	33
Großes Rumpsteak vom Eifelrind (300g)	33

Dazu zur Wahl:

- Biersauce	3
- Rahmsauce	3
- Pommes	4
- Hasselback Kartoffel	5
- Bunter Beilagen Salat	5
- Gebratene Pfifferlinge	7
- Grillgemüse aus der Pfanne	4

Gebratene Black Tiger Garnele mit Knoblauchmayonnaise, buntem Pfannengemüse und Gnocchi	30
---	----

Wildschweinschnitzel aus eigener Bejagung mit Biersauce, hausgemachten Spätzle und glasiertes Sommergemüse	29
--	----

Dazu gebratene Pfifferlinge	7
-----------------------------	---

Hier empfehlen wir unseren "Spätburgunder Rose"

Burger vom Eifler Wild mit Schmorzwiebeln,	24
--	----

Preiselbeeren, Tomate, Gurke und Pommes

<i>Auch als veganer Burger (mit Bohnen-Erbсен Patty) möglich</i>	21
--	----

Eifler Klassiker:

Wildgulasch mit buntem Pfannengemüse und Gnocchi	28
--	----

Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder" oder "Merlot" (Flasche)

Gebratene Leber vom Wild mit Schmorzwiebeln, Biersauce, Kartoffelstampf und Beilagen Salat	20
--	----

Dessert:

Zitronenküchlein, Schwarzes Johannesbeer Sorbet, Beeren	9
---	---

Affogato Espresso mit Vanilleeis	6
----------------------------------	---

Mango-Maracuja Sorbet, Mandel Crumble, frische Beeren und Aprikose	10
--	----

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