

Ferrop udda fir sesch alleen

Genussregel: Je reifer der Käse, desto aromatischer sein Geschmack. Frische, gesunde Ziegenmilch in hoher Qualität wird im Hof Steinrausch und im Vulkanhof direkt in sehr bekömmliche Käsesorten verarbeitet.

Knackige Blattsalate an delikatem Hausdressing dazu Ziegenkäse mit Thymian und Eifler Honig überbacken
9,70 €

Carpaccio vom Eifelrind mit Balsamico und Eifler Rapsöl mariniert garniert mit Kürbiskernen und geraspelttem Bio-Gouda
9,50

Apfel-Kohlrabi-Salat mit gebeiztem Schinken vom Lamm an roter Monschauer Senf-Honigsoße
9,90 €

Hausgemachte Nudeltaschen mit Eifler Rehwild gefüllt dazu Pilze in Rahm
9,90 €

En Zopp, die ma jähr usslähfelt

Kräftige klare Suppe vom Eifelrind - wie früher mit gut gefüllten Nudelbeuteln
4,70 €

Samtige Püreesuppe von Zucchini und Tomaten darin Eifler Ravioli mit Ziegenkäsefüllung
4,90 €

Kraftbrühe vom Lamm aus eigener Freilandhaltung darin leckere Kräuterklößchen
5,20 €

Rund, Schwejn un anna Fleisch uss d'r Eeffel

Das Fleisch auf Ihrem Teller beziehen wir fast ausschließlich aus eigener Aufzucht im Maarkessel, aus Eifler Wäldern und vom Eifelmetzger Zerfass. Garantierte Herkunft, höchste Qualität und transparente Produktion, getreu nach unserem Slogan:

EIFEL - Schmecken wo man is(s)t !

*Rustikale Grillpfanne „Kratersee“
von Pute, Schwein, Rind und Lamm
Bartkartoffeln, Grilltomate, Kräuterbutter,
knackfrischem Salat oder Gemüse vom Markt
15,50 €*

*Schalkemärrener Kirmesfleisch
Eifler Tafelspitz (gekochtes Rindfleisch)
mit Apfel- Meerrettichsoße
Kartoffeln aus dem Maarkessel und Gemüse
15,90 €*

*Worm zojedeckt
Rumpsteak 200 gr. vom Grill
unter einer Kruste von Zwiebel-Tannenspitzenenf
mit Wohmpernsoohs (Wohmpern=Blaubeeren)
vegetarischer Döppekooche und Salat vom Büffet
19,30 €*

*Filetstück „Schneider am Maar“
Eifel-Schweinefilet im Speckmantel am Stück gebraten
dazu Champignons in Rahm
hausgemachte Spätzle und Salat vom Büffet
14,90 €*

*Truthonnen us d'r Pann
In der Pfanne gebratene Putentasche
gut gefüllt mit Eifelschinken und Bio-Gouda
dazu fruchtige Waldbeersoße
Reis und Salat vom Büffet
12,90 €*

*Zarter Rücken vom Reh aus heimischer Eifeljagd
serviert auf Holundersoße mit Pfifferlingen
Kartoffelkroketten und Salat vom Büffet
Apfelmus mit Preiselbeeren und gebackenem Obst
unser Preis für Zwei die sich johd verstohn 45,00 €
für einen allein 25,00 €*

*Sie finden unsere **EIFEL** genauso schön wie wir?
Dann verraten wir Ihnen auch,
dass Sie mit dem Genuss unserer leckeren Gerichte
zum Erhalt dieser faszinierenden Landschaft beitragen!
Warum?*

*Wir kaufen jetzt schon (es soll noch mehr werden) über 60%
aller Lebensmittel von den Bauern und Direktvermarktern
hier aus der
EIFEL - frischer und hochwertiger geht's nicht.
Lassen Sie es sich gut schmecken!*

Dat ähsen ma all jäh

*„Schäferstündchen“
Wirsingroulade mit Lammhack und Ziegenkäse gefüllt
serviert an Kräutersoße
Kartoffeln aus dem Maarkessel und Zucchini-scheiben
9,90 €*

*Schweinesteak „Vulkangenuss“
überbacken mit Tomatenscheiben und Bio-Gouda
Kartoffelstäbchen und Salat vom Büffet
12,50 €*

*Eifeler Brutzelfleisch
Würzig marinierte Streifen vom Schweinenacken
mit Zwiebeln knusprig gebraten
und mit Meerrettich-Schmand in der Pfanne serviert
dazu Kartoffelecken und Salat vom Büffet
11,90 €*

Alles aus dem Waasa...

*Bandnudeln mit Lachsstücken an Kräuter-Sahnesoße
überbacken mit Eifel-Biogouda vom Hof...*

dazu ein Salat vom Büffet

12,80 €

*Gebackene Kräuter-Forelle aus Kradenbach
gefüllt mit Tomaten, Zucchini und Knoblauch
Petersilienkartoffeln und Salat vom Büffet*

13,90 €

*Fisch-Grillteller „Neptun“
mit verschiedenen Edelfischen
serviert mit Grilltomate*

Wildreis und Langkornreis und Salat vom Büffet

15,90 €

Et mohs net imma Fleesch sejn

Vegetarischer Döppekooche mit Kräuterschmand

6,50 €

Kaapes Hiwweltjer

*- Vegetarische Kohlroulade auf Pilzragout
gefüllt mit verschiedenem Gemüse und Bauernbrotwürfeln*

serviert mit Brokkoliröschen

7,90 €

Jääkisch Jechs

*Das sind Eifeler Ravioli, lecker gefüllt mit Ziegenkäse
vom Hof Steinrausch in Wascheid bei Prüm*

serviert auf fruchtigem Tomaten-Schmand

8,60 €

*Buntes Gemüseragout mit Kräutersahne und Knoblauch
mit dreierlei Eifelkäse überbacken*

8,00 €

Fier die kleen Vulkanologen

Quartär-Teller

*(Quartär begann vor 2 Mill. Jahren. Es gab in der Eifel
sehr starke vulkanische Aktivitäten)*

*Spaghetti mit Rindfleischstreifen in Rahmsaße
4,90 €*

Frias-Teller

*(Frias, etwa 250 Mill. Jahre vor unserer Zeit.
In der Eifel war es sehr heiß und
es lebten kleine Ur-Reptilien)*

*Putenschnitzel mit Kartoffelstäbchen und Gemüse
4,90 €*

Devon-Teller

*(Devon, vor ca. 380 Mil. Jahren.
Da wo du jetzt bist, war der Meeresboden)*
*Gebackene Fischstäbchen mit Kartoffeln aus Maarkessel
4,90 €*

Wenn et net jehrohd esuh vill seihn soohl..

Himmel, Erd'un Bloodwuscht

*hausgemachtes Apfelkompott, Kartoffeln aus dem
Maarkessel und gebratene Blutwurst*

*Haben Sie sich nicht schon mal gefragt, woher der
Symbolträchtige Name des Gerichtes stammt? Die Äpfel
wachsen hoch am Baum und stehen für den Himmel; die
Kartoffeln auf der heimischen Scholle, versinnbildlichen
also die Erde. Bei uns gibt's dazu gebratene Eifel-
Blutwurst. Das sollten Sie sich nicht entgehen lassen!*

7,90 €

Eifler Flammkuchen

*herzhaft mit Speck und Zwiebeln **oder**
süß mit Äpfeln und Zimt
5,60 €*

*Für die Marke **EIFEL** gibt es ein Leibgericht.
Dies ist die Lieblingsspeise vieler Eifler: „Döppekooche!“
Einen echten Eifler erkennt man auch daran, dass er das
Geheimnis des Döppekooche auch verrät: „...aus dem
gusseisernen Topf schmeckt er am Besten.“ Das genaue
Rezept erhalten Sie als Postkarte an der Theke.*

*Ein großes Stück vom Döppekooche
serviert mit Apfelmus oder Kräuterschmand
oder auch gerne als vegetarische Variante
6,50 €*

Vill mieh wie en Schmäär

*Eingelegte Heringe, wie die Gisela sie macht,
mit viel Apfel, Zwiebel, Gurke und Schmand
serviert wird's mit Brot oder Bratkartoffeln
8,50 €*

*Früher war die Eifel arm und man hatte häufig nichts
anderes - heute ist dieses Gericht
ein besonderer Gaumenschmaus!*

*Eifler Kartoffelkäse
Frischkäse, gekochte Kartoffel, Zwiebel,
viele Kräuter und Gewürze
6,30 €*

*Prämierter Eifel-Schinken vom Hausschwein
handgesalzen und 6 Monate im Buchenholzrauch gereift
mild geräuchert oder als gekochter Schinken
serviert auf Bauernbrot
7,50 €*

*...gibt's auch als strammen Max
mit zwei Spiegeleiern vom Ellscheider Huhn
oder als Eifel-Paula mit Bio-Gouda
8,50 €*

*Der Eifelsteig
„Wo Fels und Wasser dich begleiten“
313 km über Pfade und naturnahe Wege
von Aachen nach Trier ist
atemberaubend schön, wild romantisch und macht
hungrig. Gut das der Eifelsteig direkt an unserem Haus
vorbeiführt und Sie hier gemütlich einkehren können, um
den Hunger auf gesunde Weise zu stillen.*

*Rustikaler Eifelsteig-Teller
für den hungrigen Wanderer...
Wir schneiden von allem eine gute Kante ab, dazu viel
Zwiebeln, Gurke, Senf, Bauernbrot und Butter
...danach geht's gestärkt weiter
8,90 €*

*Das traditionelle Kirmesmontaggericht
gibt's bei uns täglich, weil's soooo lecker schmeckt
Salat vom Eifler Kirmesfleisch (Tafelspitz)
mit Essiggurke, Zwiebel, Ei und Kräutern
Bio-Gouda und Essig-Öl Dressing
9,50 €*

*Hausgemachte Rieslingwein-Sülze nach alt überliefertem
Rezept unserer Urgroßmutter Maria
serviert mit Bratkartoffeln oder Brot
und leckerer Remouladensauce
8,60 €*

*„Esch hätt jühr von allem eppes“, sagte früher
unser alter Kesselflicker und meinte eine
Große gemischte Aufschnittplatte Eifler Art
mit Käse, Schinken, Wurst, Hausmacher
dazu Gurke, Ei und Zwiebel
Bauernbrot und Butter
11,90 €*

Wad jed et noch hunnerher

*Von Radfahrern auf dem Maare-Mosel-Radweg,
unterwegs von Daun nach Berncastel-Kues immer wieder
gerne genossen:*

Süße Eifel

*Zerrupfter Wohmpernpannekoochen
(Wohmpern=Heidelbeeren)*

Rosinen, Zimt und Puderzucker

5,90 €

*Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Früchten der Eifel
von Holunder und Apfel
auf Rieslingweinschaum*

5,80 €

*Ganz besonders geliebt wird der
dünn ausgebackene
Eifler Holunder-Walnuss-Pfannekuchen
gefüllt mit heißen Waldbeeren und Vanilleeis*

5,90 €

*Parfait mit Walnüssen vom eigenen Baum
auf Waldbeerenspiegel und Sahnehäubchen*

5,60 €

Ein krönender Abschluss

Eifler-Kaffee-Gedeck

*Kräftiger Espresso oder Kaffee, dazu ein 2 cl Eifel
Premiumbrand nach Ihrer Wahl und eine
Ziegenkäsepraline vom Vulkanhof*

5,90 €

*Wir empfehlen Ihnen einen Blick
in unsere reichhaltige Eis-Dessertkarte*