

Herzlich Willkommen

bei uns in der Vulkaneifel! Schön, dass wir Sie wieder persönlich bei uns bewirten dürfen.
Corona hat die Gastronomie immer noch im Griff,
deshalb bieten wir Ihnen eine verkürzte Ausgabe unserer Speisekarte an.
Wir danken für Ihr Verständnis!

Tafelspitz-Kraftbrühe vom Eifel-Rind mit Eierstich und Gemüsestreifen 6,70 €
Hausgemachte ehrliche Hühnersuppe mit viel Einlage 4,60 €
Cremige Kartoffellauchsuppe mit Croutons und Sahne 4,90 €

Großer Salatteller „Vitaminstoß“

- verschiedene Salate der Saison dazu gibt es Brot 8,50 €
mit Räucherlachs plus 5,50 €
mit Streifen von zarter gebratener Putenbrust 4,90 €
mit Streifen von hausgemachter Wildsalami plus 3,90 €
mit Ei, Käse und Schinken plus 3,90 €
mit Bio-Ziegenkäse vom Hof Steinrausch aus Wascheid 5,90 €

Knackiger, bunter Linsensalat wie der Mattia ihn mag
mit frischen Tomaten, herbstlicher Salat
oder Streifen vom Räucherlachs
oder mit Bio Ziegenkäse vom Hof Steinrausch aus Wascheid
oder Stücke von der Eifeler Räucherforelle 12,90 €

Für die Marke EIFEL gibt es ein Leibgericht.

Dies ist die Lieblingsspeise vieler Eifler: „Döppekooche!“
Einen echten Eifler erkennt man 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 Rezeption.

Ein großes Stück vom Döppekooche mit Speck
serviert mit Apfelmus oder Kräuterschmand (c,e) 9,90 €

Hausgemachte Rieslingweinsülze serviert mit Bratkartoffeln
mit hausgemachte Remouladensauce 10,90 €

Spaghetti in hausgemachter Bolognesesauce
oder in Mehrener Tomatensauce 7,90 €

Strammer Eifel-Max mit rohem Eifel Premium Schinken
oder mit Kochschinken vom Eifel-Schwein 8,90 €

Die allerbesten Bratkartoffeln kommen aus der schmiedeeisernen Pfanne,
vom Holzherd und sind in Schmalz gebraten

- Solo 4,50 €
- mit drei Spiegeleiern 7,90 €
- mit paniertem Schnitzel Eifeler Art mit Speck und Spiegelei und knackigem Salat vom Buffet(c) 17,90 €
- Lyoner Fleischwurst mit Spiegelei 10,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Putenschnitzel in Ei-Semmelbröselkruste
mit frittierten Kartoffelstäbchen und Gemüse 6,90 €

Knusprige Fischstäbchen mit frittierten Kartoffelstäbchen 6,90 €

Wild aus heimischen Wäldern

Paniertes Schnitzel vom Hirsch
serviert mit Champignons, Eifeler Kartoffelstäbchen und Birnenkompott mit Preiselbeeren 18,90 €

Rindfleisch vom Bauer Martin aus dem Nachbarort Ellscheid

Saftiges Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter
serviert mit Kartoffelstäbchen und Salat vom Buffet 22,00 €

Knuspriges Wiener Schnitzel vom Kalb
dazu frittierte Kartoffelstäbchen und knackiger Salat vom Buffet 19,50 €

Schwein gehabt

Gegrilltes saftiges Holzfällersteak mit Röstzwiebeln
Kartoffelstäbchen und Salat vom Buffet 14,00 €

Kassler vom Eifel-Schwein auf dem Grill zubereitet
serviert mit Gräwes (Sauerkraut vermischt mit Püree von Kartoffeln aus dem Maarkessel) 11,80 €

Rosa Filetstück „Schneider am Maar“
Eifel-Schweinefilet im Speckmantel mit Champignons in Rahm
dazu hausgemachte Spätzle und knackiger Salat vom Buffet 19,90 €

Vulkangenuss
Steak vom Eifel-Schwein mit Mehrener Tomaten und Bio-Gouda gratiniert
dazu frittierte Kartoffelstäbchen und knackiger Salat vom Buffet 15,50 €

Schalkenmehrener Vulkantopf
zubereitet aus Weißkohl, Sauerkraut, Zwiebeln, Knoblauch und Eifel-Schweinehackfleisch mit Schmand
dazu gibt's eine ordentliche Portion Bratkartoffeln aus der schmiedeeisernen Pfanne 11,90 €

Lamm aus eigener Aufzucht

Zarte Lammhackröllchen an Kräutersoße
serviert mit Zucchini vom Rost und Butterkartoffeln aus dem Maarkessel 14,90 €

Lammschulterbraten an Kräutersauce
mit Zucchini vom Rost und Butterkartoffeln aus dem Maarkessel 16,90 €

Fisch – Frisch auf den Tisch

Fangfrische Forelle gebraten nach Art der schönen Müllerin
serviert mit Kartoffel und Salat vom Buffet 16,90 €

Eingelegte Heringe mit viel Apfel, Zwiebel, Gurke und Schmand
serviert mit unseren beliebten Bratkartoffeln aus der schmiedeeisernen Pfanne 9,90 €

Vegetarische & Vegane Gerichte

Eifler Kartoffelpfanne
Kartoffeln in Rahm mit Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch und Champignons
Goldbraun mit Gouda überbacken 8,90 €

Veganes Gemüseschnitzel auf Champignons und lockerem Kartoffelschnee 8,80 €

... und was gibt's noch zum Dessert?

Holunder-Walnusspfannkuchen mit Eis und heißen Waldbeeren 6,90 €
Hausgemachtes Walnuss Parfait an Waldbeerenragout mit Sahne und Gebäck 6,90 €
Hausgemachte Herrencreme mit Rum, Mandeln und Sahne 4,50 €