

Hauptgerichte



Gekochtes Rindfleisch

nach Art der schönen Eifelerin

mit Meerrettich

Döppekooche und Marktfrischen Gemüsen

15 €



Die Eifeler Ochsen-Roulade

Die traditionelle Roulade mal ganz anders:

Gefüllt mit Wascheider Ziegen-Feta, Zwiebeln,

frischem Sauerkraut und EIFEL Schinken⁻¹⁵⁾

mit einem Schuß Landbier in einer pikanten Sauce zubereitet

dazu Döppekooche und ein bunter Salat

"Wer die Wacholderbeere zurück in die Küche bringt, bekommt eine neue"

17,50 €

Rumpsteak

mit Kräuterbutter dazu frische Kräutersaitling-Pilze

pommes frites und ein bunter Salat

25 €

„Surf and Turf“

Rumpsteak mit gegrillten Riesengarnelen

dazu ein bunter Salat und Kartoffel-Drillinge

32 €

Der Döppekooche ist eine alte Eifeler Spezialität und war ursprünglich ein „Arme-Leute-Essen“. Er besteht aus einer Masse von geriebenen Kartoffeln, fein zerkleinerten Zwiebeln, Eiern und Gewürzen. Die Masse wird in einem Gusseisernem Bräter etwa zwei Stunden lang im Ofen gebacken

duftig frische **Steinofen-Pizza**

mit Grillgemüse, Eifel Bacon⁻¹⁵⁾ und hausgemachter Kräuterbutter

9 €



mit Grillgemüse, Käse vom Hof Steinrausch und hausgemachtem Pesto

10 €

Eifel: Cool & knackig

Chef Salat

knackig-frische Blattsalate und Rohkostsalate

mit rohem Schinken⁻¹⁵⁾ und Döppekooche

12 €



"Kamen-Bär"

knackig-frische Blattsalate und Rohkostsalate
mit **Gebackendem EIFEL Ziegen Weichkäse** vom Hof Steinrausch in Wascheid

14 €



Eifel Salat

knackig-frische Blattsalate und Rohkostsalate
dazu EIFEL Ziegenkäse vom Hof Steinrausch in Wascheid,
weitere EIFEL Käsesorten und Rindersteak-Streifen

14 €



Vegetarisch „Der Wascheid Spezial“ mit Doppekooche

Schnitzel, "Wiener Art"

zwei **Schweineschnitzel**, knusprig gebraten
mit pommes frites und ein bunter Salat

13 €



Vegetarisches Gemüsegratin

mit Eifel Käse überbacken dazu Kartoffel - Drillinge

12 €

Eifeler Forelle au Papillote

aus Sellerich von Familie Meyer-Kops

schonend gegart im Pergamentpapier mit Gemüsestreifen und Zitronenbutter
dazu Kartoffel-Drillinge und ein bunter Salat

18 €



geschmorte Hähnchen-Brust vom Geflügelhof Lausberg

gefüllt mit Steinpilzen in Riesling Sauce

dazu Döppekoochen und Marktfrische Gemüse

18 €

Woher kommt der Name der Drillinge:

Angeblich rührt der Name daher, dass man anstatt einer großen Kartoffel, drei kleine Kartoffeln reicht. Drilling ist übrigens keine Sorte sondern einfach eine Bezeichnung für kleine Pellkartoffeln.