

Suppen

Kartoffel-Rahmsuppe

mit Steinpilzen

6 €



Rinderkraftbrühe mit **Spiegelei**

6 €

Vorspeisen

oder auch als kleines Hauptgericht mit Brot



Eifel Anti Pasti

Der EIFEL Landschaftsteller !!!

mit Käse vom Hof Steinrausch

Räucher-Spezialitäten⁻¹⁵⁾ und Wurst⁻¹⁵⁾

mit Eifeler Gemüsen nach Geheimrezept eingekocht,

dazu hausgemachtes Pesto und Chutney

10 €



Vegetarisch mit doppelt Käse

Bauernbrot-Bruschetta mit Eifeler Räucherforelle

aus Sellerich von Familie Meyer-Kops

mit Zwiebelmarmelade, Meerrettich und gedünsteten Äpfeln

9 €

gebratene & marinierte **Kräutersaitling-Pilze**



mit **Tomaten – Brot – Salat** in Himbeere Balsam Dressing

8 €

- Lecker dazu eine **Portion**

Döppekooche oder **pommes frites** 3,50 €

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 Döppekooche

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.

Landhotel – Dessert´s

Heißer Honig–Mandel Döppekooche

in Caramellsauce dazu Vanilleeis Eine Eifeler Köstlichkeit die Sie unbedingt probieren sollten
6,00 €



Crème Caramel hausgemacht, mit Laktose freier Milch
5,00 €

Vanilleeis mit Kürbiskernöl

4,00 €

hausgemachte Parfait´s

in wechselnden Geschmacksrichtungen je nach Jahreszeit
7,00 €

Vanilleeis mit heißen Gartenbeeren und Schlagsahne

7,00 €

SCHOKO

Schokoladeneis und warmes Schokoladen–Nuss– Soufflé
6,00 €

"Mandela" Die Spezialität des Hauses

Vanilleeis unter einer Schokoladen Kruste mit hausgemachtem Mandel–Krokant
6,00 €

gemischtes Eis mit oder ohne Sahne

4,00 €



Eifeler Käsedessert

Käse der Marke EIFEL, mit Eifeler Gemüse nach Geheimrezept eingekocht,
hausgemachtes Pesto und Chutney
9,00 €