

# Eifel exclusive

*Unser Küchenchef*

*empfiehlt Heute:*

## *Vorspeisen*

*Unsere Suppen und Vorspeisen servieren wir  
"nur in Verbindung mit einem Hauptgericht"*

|  |        |
|--|--------|
| <i>Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry</i>   | 6,50 € |
| <i>Zwiebelsuppe „französische Art“ mit EIFEL Bergkäse überbacken</i>   | 6,70 € |
| <i>Steinpilz Rahm Suppe mit Sahnehäubchen</i>  | 6,50 € |
| <i>Wildschwein Schinken<sup>2</sup> vom Wildschwein aus der Region auf einem Salatnest mit Brot und Parmesan</i> | 9,80 € |

## *Hauptgerichte*

|   |         |
|---|---------|
| <i>Saftiges Kotelette vom Weideschwein mit Bratkartoffeln und Speck Bohnen</i>  | 21,50 € |
| <i>Saftiges Rückensteak vom Weideschwein mit Bratkartoffeln und Speck Bohnen</i>  | 21,50 € |
| <i>Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen an Bärlauch Pesto-Steirisches Bio-Kürbiskernöl-Parmesan und einem gemischtem Salat</i> | 17,90 € |
| <i>Hirschgulasch mit Spätzle und Apfelkompott</i>   | 19,90 € |
| <i>Hirsch Steak (aus der Keule, rosa gebraten) mit frischen Pfifferlingen, Herzogin Kartoffeln und Apfelkompott</i>             | 29,90 € |
| <i>Filetsteak vom EIFEL Rind an Schalotten Rotwein Sauce mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>                             | 31,50 € |

## *Weinempfehlung*

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| <i>Côtes du Rhône rouge „Cuveé Prestige“ Holzfass gereift</i> | 0,75 l | 35,00 € |
|   | 0,10 l | 5,70 €  |
| <i>Spätburgunder Blanc de Noir trocken Ahr (Handschrift)</i>  | 0,75 l | 28,00 € |

