

Eifel exclusive

*Unser Eurotoques Chefkoch
Jürgen Thiemann empfiehlt Heute:*

Vorspeisen

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

<i>Steinpilz-Rahmsuppe mit Sahnehäubchen</i>	6,80 €
<i>Klare Ochsenschwanzsuppe / Sherry</i>	7,20 €
<i>Zwiebelsuppe „französische Art“ / EIFEL Bergkäse /</i>	7,20 €
<i>Eifel Antipasti / Salami vom Weideschwein / EIFEL Premium Schinken / Bratpaprika / Zucchini / Aubergine / griechisches Olivenöl (kalt gepresst) / Fleur de Sel / Knoblauch / französisches Baguette</i>	13,50 €
<i>Hirsch Schinken² vom Hirsch der Region / Salatnest / Brot / Parmesan</i>	13,90 €
<i>Mild geräuchertes Eifel Forellenfilet / Salatnest / Preiselbeere / Sahne Meerrettich /</i>	13,90 €

Hauptgerichte

<i>Hausgemachte Bandnudeln / frische Kräuterseitlinge / Bärlauch Pesto / Steirisches Bio Kürbiskernöl / Parmesan / gemischtem Salat</i>	19,30 €
<i>Saftiges Kotelette vom Weideschwein / Bratkartoffeln / Speck Bohnen</i>	23,90 €
<i>Saftiges Rückensteak vom Weideschwein / Bratkartoffeln / Speck Bohnen</i>	23,90 €
<i>Hirsch Edelgulasch (aus der Keule geschnitten) / Spätzle / Apfelkompott</i>	23,90 €
<i>Hirsch Steak (aus der Keule ,rosa gebraten) / frische Kräuterseitlinge/ Herzogin Kartoffeln</i>	33,50 €
<i>Filetsteak vom EIFEL Rind / Schalotten Rotwein Sauce / Pommes frites / gemischter Salat</i>	41,00 €

