

Unsere Frischeküche im Februar

~ nachhaltig & regional ~

Vorweg

Kleiner Salat mit Sprossen

Knackiger Feldsalat mit Sahne Joghurtdressing und gebratenen Champignons

Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf & Salat in Vinaigrette **vegetarisch**

Carpaccio vom Eifeler Weiderind mit Rucola, Parmesan & Olivenöl

Suppen

Tagessuppe

Französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Käsecrouton

Eli's Deli Burger

Handgemachte Brioche mit hausgemachter BBQ-Sauce, Pommes Frites & Salat

hausgemachtes Falafel-Patty **vegetarisch**

Filet vom Farmhuhn und Bacon

feinstes Eifeler Roastbeef und Bacon

Unsere Klassiker

Champignonrahmschnitzel vom Eifler Schwein mit Pommes Frites und Salat

Blattsalate an Joghurt Sahne Sauce mit gegrillten Filetstreifen vom Farmhuhn

6 gegrillte Garnelen an Pasta mit Kräutern, Knoblauch und Cherry-Tomaten

Rumpsteak vom Eifeler Weiderind mit Pfeffersauce, Pommes Frites und Salat

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat

Wild aus eigener Jagd

Ragout vom Wild mit hausgemachten Spätzle und Speck-Rosenkohl

Wild-Rücken an Preiselbeersauce, dazu hausgemachte Spätzle und Speck-Rosenkohl

Dessert

Mascarponeparfait mit Kirschkompott

Tonkabohnen-Crème-Brûlée mit hausgemachtem Schokoladen-Orangeneis