

# 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