

Das Maifelder Kartoffelmenü

Maifelder Kartoffelcremesuppe
mit Majoran und Speck

Das „Eifler Landhausschnitzel“
mit Salaten der Saison

vom Schweinerücken

oder

vom Lachsfilet

oder

von Schafskäse

Karamellierter Apfelpfannkuchen
mit Vanilleeis und Sahne

Maifelder Kartoffelmenü € 29,50

Ein Sommermenü

Roastbeef vom Eifelrind

mit Estragoncreme gefüllt dazu Sommersalate

Weißer und roter Tomatencremesuppe
mit Basilikum

Medaillon von der Hirschkeule
dazu Rahmpfifferlinge und Röstkartoffeln


Leichte Joghurt-Limettencreme
mit frischen Erdbeeren vom Bauer Heinrich

Sommermenü € 45,00


Sommer ohne Suppe € 39,00

Zu allen Suppen, Vorspeisen und Salaten servieren wir unser selbstgebackenes Kartoffelbrot.

Vorspeisen

Löffel's Landhauspastete mit Salatgarnitur	7,80
Hausgemachte Pastetenspezialität von Kalb- und Schweinefleisch leicht angebraten, dazu Senfsauce	
Carpaccio von Gurken und Tomaten mit Olivenöl und Ziegenkäsewürfel 	7,90
Roastbeef vom Eifelrind mit Estragoncreme gefüllt dazu Sommersalate	11,90
Scampi im knusprigen Kartoffelmantel frittiert	10,90
mit heimischer Rapsölioli und Raukensalat	

Zum Löffeln

Weißer und roter Tomatencremesuppe mit Basilikum 	6,90
Maifelder Kartoffelcremesuppe mit Majoran und Speck	5,40
Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	6,70
Cremsuppe von frischen Pfifferlingen und Sommerkräutern	6,90

Alle vegetarischen Gerichte unserer Speisekarte sind mit dieser Möhre gekennzeichnet. 

Saisonale Blattsalate mit frischer Rohkost

	als Hauptgericht	als Vorspeise
dazu:	 9,40	5,20
Gebackener Ziegenkäse vom Vulkanhof 	14,60	11,60
Pikant gebratene Putenbruststreifen	13,60	10,60
Gebratene Champignons und Kräuterjoghurt 	13,60	10,60
Räucherlachsstreifen und Kräuter-Joghurtsauce	14,60	11,60
Knusprig gebackene Getreide-Vollwertbratlinge 	14,20	11,20
INFO: Diesen Salat bereiten wir Ihnen auf Anfrage gerne mit unserer Balsamicovinaigrette vegan zu		

Hauptspeisen

Löffel's Landhauspastete	17,90
Hausgemachte Pastetenspezialität von Kalb- und Schweinefleisch leicht angebraten mit feiner Senfsauce, dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat	
Zartes Kalbsgulasch in Estragonsauce	18,50
dazu Rahmpfifferlinge und gebratene Polenta	
Geschmorte Schulter vom Eifellamm in Thymiansauce	21,90
dazu Ratatouillegemüse und Maifelder Kartoffelgratin	
Zarter Schmorbraten von der Rinderschulter	18,90
mit karamellisierten Rotweinschalotten dazu Butterkartoffeln und Kohlrabigemüse	
Steak vom Eifelrind mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter	21,50
dazu Bratkartoffeln und Ratatouillegemüse	
Filet von der Lachsforelle in feiner Thymian-Zitronensauce	21,50
dazu geschmorte Zucchini und Tomatennudeln	
Medaillon von der Hirschkeule in feiner Sherrysauce	22,50
dazu Rahmpfifferlinge und Röstkartoffeln	

Schnitzelgerichte

zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Maifelder Bratkartoffeln und gemischte Salate

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignonsauce	16,40
Das Försterschnitzel	16,40
Paniertes Schweineschnitzel mit Waldpilzen und Käse überbacken	
Das Schlemmerschnitzel	16,40
Paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten und Basilikum überbacken	
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken	15,90
von der Putenbrust	17,40
vom Kalbsrücken	22,90

Löffel's Kartoffelspezialitäten

„Das Eifler“ Landhausschnitzel[©]

ist die Spezialität in Löffel's Landhaus und auch eine eingetragene Marke beim Deutschen Patent- und Markenamt !

Diese hauseigene Besonderheit möchten wir Ihnen ganz besonders ans Herz legen. Ganz egal, für welches „Eifler“ Sie sich entscheiden, diese Zutat packen wir mit frisch geriebenen und gut gewürzten Kartoffeln ein und braten das Ganze in reinem Rapsöl knusprig braun. Dazu servieren wir eine Auswahl an Salaten der Jahreszeit.

„Das Eifler“ Landhausschnitzel

von der Putenbrust	17,90
vom Schweinerücken	17,40
vom Kalbsrücken	22,90
vom Zanderfilet	20,40
vom Lachsfilet	19,90
vom Biotofu 🥕	17,50
vom Schafskäse 🥕	17,40
vom Ziegenkäse 🥕	19,40

Eifel trifft auf's Mittelmeer – unser Sommereifler 2017

Italienischer Peccorinokäse im knusprigen Kartoffelmantel gebraten	19,90
mit mariniertem Rucolasalat und Tomaten	

Das Klassikeifler

Zanderfilet im knusprigen Kartoffelmantel gebraten	20,40
mit Rahmsauerkraut und Rieslingsauce	

„Löffel's Kartoffelstrudel“

Blättriger Strudelteig mit deftig gewürzter Kartoffel-Speckfüllung	
dazu servieren wir einen gemischten Salat	
mit Majoransauce	15,90
mit Rahmpfifferlingen	18,90

„Die Eifel Pizza“

Knuspriges Kartoffelrösti mit den Zutaten Ihrer Wahl und Käse überbacken	
mit Champignons und gekochtem Eifelschinken	15,60
mit Tofuwürfeln, frischen Kräutern und buntem Gemüse 🥕	15,60
mit pikanter Edelsalami und Paprikawürfeln	15,60
mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten 🥕	16,20
mit Räucherlachsscheiben und Lauchstreifen	16,20

„Maifelder Kartoffelgratins“

Scheiben von Maifelder Kartoffeln in Rahm gegart, mit Gewürzen abgeschmeckt, dazu die Zutaten Ihrer Wahl und mit Käse überbacken

mit Champignons und gekochtem Eifelschinken	15,20
mit Tofuwürfeln, frischen Kräutern und buntem Gemüse 🥕	15,20
mit pikanter Edelsalami und Paprikawürfeln	15,20
mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten 🥕	15,60
mit Räucherlachsscheiben und Lauchstreifen	15,60

Und nach dem Essen...

Eifel Edelbrände

Flüssige Delikatessen von unseren Partnern der Regionalmarke Eifel

		2cl
Apfelbrand	Reife Äpfel von Eifler Streuobstwiesen flüssig veredelt	3,40
Die Nelchesbirne	Für alle „Williamsfans“ mal eine echte Alternative aus der Heimat. Feines Birnenaroma, charakterstark und robust im Geschmack, wie die Eifel eben!	3,80
Mirabelle	Vollreife und handverlesene Früchte perfekt gebrannt	3,80
Zwetschge	Einer der Klassiker unter den Obstbränden in hervorragender Qualität	3,80
Schlehe	Eine Rarität gebrannt aus den Beeren des Schwarzdornbusches mit feiner Marzipannote	4,90

Weitere Digestifspezialitäten finden Sie in unserer Weinkarte.

Desserts

Leichte Joghurt-Limettencreme	mit frischen Erdbeeren vom Bauer Heinrich	8,80
Dreierlei hausgemachte Fruchtsorbets	mit Fruchtsalat	8,80
Karamellierter Apfelfannkuchen	mit Vanilleeis und Sahne	8,80
ab 2 Personen		
Weinschaum vom Moselriesling	mit Trauben und Vanilleeis	pro Person 7,10

Eisbecher

Erdbeerbecher		7,60
	Vanille- und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und Sahne	
„Der Damenbecher“		7,40
	Schokoladen- und Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagsahne	
„Landlust“		7,60
	Walnusseiscreme mit Nusskrokant, Karamellsauce und Schlagsahne	
„Der Winzerbecher“		7,60
	Hausgemachtes Trester-Rosineneis mit Trauben, Walnusskernen und Schlagsahne	
Gemischtes Eis		
	ohne Sahne	6,20
	mit Sahne	6,80
„Der kleine Ritter von der Burg Eltz“		5,20
	Kindereisbecher von Schokolade- und Vanilleeis mit Sahne und bunten Smarties dazu natürlich wie immer eine Überraschung	

Käse aus der Eifel

Dreierlei Eifelgouda vom Demeter Hof Breit aus Wittlich		
	mit Apfelscheiben und Löffel´s Kartoffelbrot	
		Dessertportion 8,70
		Große Portion 11,90
Ziegenkäse vom Vulkanhof in Olivenöl geschmort und warm serviert		
	dazu eingelegte Tomatenwürfel und Löffel´s Kartoffelbrot	
		Dessertportion 9,70
		Große Portion 12,70