

Das Maifelder Kartoffelmenü

Maifelder Kartoffelcremesuppe
mit Majoran und Speck

Das „Eifler Landhausschnitzel“
mit Salaten der Saison

vom Schweinerücken

oder

vom Lachsfilet

oder

von Schafskäse

Karamellisierter Apfelpfannkuchen

mit Vanilleeis und Sahne

Maifelder Kartoffelmenü € 29,50

Ein Landhausmenü

Hausgemachte Terrine von Lachs und Forelle
mit marinierten Gemüsestreifen

Kraftbrühe von Hirsch und altem Sherry
mit Grießnocken

Rahmgeschnetzeltes von der Kalbshüfte
mit Steinpilzen

dazu feine Röstkartoffeln und buntes Gemüse

Eispastete von Nougat und Marzipan

mit Kirschsauce

Landhausmenü € 42,00



Landhausmenü ohne Suppe € 39,00

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

Vorspeisen

Münstermaifelder „Debbekooche“

Diese Kartoffelspezialität aus der Eifel besteht aus einem feinen und gut gewürztem Kartoffelteig der früher in einem „Debbe“ (Topf) im Backofen gegart wurde. Der „Debbekooche“ hat von Ort zu Ort eine andere Aussprache und daher natürlich auch eine andere Schreibweise. Uns bekannte Versionen sind, Döbbe, Dippe, Döppe, Dibbe, Alle garantiert nicht im Duden zu finden.

Klassik	mit Speck und Zwiebeln dazu servieren wir feines Apfelmus	6,90
Gourmet	mit Räucherlachs und Zwiebeln in feiner Rieslingsauce	8,80
Eltzer Wald	mit Waldpilzen und Zwiebeln mit Kräuterrahmsauce 	8,80
Vegan	hergestellt mit Sojamilch, buntem Paprikagemüse, Kräutern und Tofu 	7,90

Hausgemachte Terrine von geräuchertem Lachs und Forelle 8,90
mit marinierten Gemüsestreifen und Kräuterjoghurt

Löffel's Landhauspastete mit Salatgarnitur 7,80
Hausgemachte Pastetenspezialität von Kalb- und Schweinefleisch
leicht angebraten, dazu Senfsauce

Zum Löffeln

Maifelder Kartoffelcremesuppe mit Majoran und Speck 5,40

Kraftbrühe von Hirsch und altem Sherry mit Grießnocken 7,50

Creamesuppe von Rote Bete mit Räucherforelle 6,40

Creamesuppe von Wurzelgemüse und Kartoffeln  5,40

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen 6,70

Alle vegetarischen Gerichte unserer Speisekarte sind mit dieser Möhre gekennzeichnet. 

Saisonale Blattsalate mit frischer Rohkost

	als Hauptgericht 	als Vorspeise
dazu:	9,70	5,50
Gebackener Ziegenkäse 	14,90	11,90
Pikant gebratene Putenbruststreifen	13,90	10,90
Gebratene Champignons und Kräuterjoghurt 	13,90	10,90
Räucherlachsstreifen und Kräuter-Joghurtsauce	14,90	11,90
Rindfleischwürfel in herzhafter Grillmarinade	15,90	12,90
Knusprig gebackene Getreide-Vollwertbratlinge 	14,50	11,50

Schnitzelgerichte

zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Maifelder Bratkartoffeln und gemischte Salate

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignonsauce	16,70
Das Försterschnitzel	16,70
Paniertes Schweineschnitzel mit Waldpilzen und Käse überbacken	
Das Zwiebel-Knusperschnitzel	16,70
Schweineschnitzel in Röstzwiebelpanade gebraten	
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken	16,40
von der Putenbrust	17,70
vom Kalbsrücken	23,50

Hauptspeisen

Roulade von der Bachforelle in feiner Meerrettichsauce	21,90
dazu Butterkartoffeln und Rote-Bete Gemüse	
Löffel's Landhauspastete	18,50
Hausgemachte Pastetenspezialität von Kalb- und Schweinefleisch leicht angebraten mit feiner Senfsauce, dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat	
Zarter Braten von der Hirschkeule in feiner Gewürzsauce	22,50
dazu Mohnschupfnudeln und Rotkohl	
Geschmorte Lammschulter in der eigenen Sauce	21,90
dazu Schnippelbohnen und Röstkartoffeln	
Geschmorte Ochsenbäckchen in feiner Burgundersauce	19,90
dazu klassischer „Debbekooche“ und Rotkohl	
Rahmgeschnetzeltes von der Kalbhüfte mit Steinpilzen	19,90
dazu feine Röstkartoffeln und buntes Gemüse	
Steak vom Rinderrücken mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter	23,50
dazu Maifelder Bratkartoffeln und Wirsinggemüse	




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	18,20
vom Schweinerücken	17,70
vom Kalbsrücken	23,50
vom Zanderfilet	20,70
vom Lachsfilet	20,40
vom Biotofu 	17,70
vom Schafskäse 	17,70
vom Ziegenkäse 	19,70

Rheinland trifft Pfalz, unser Eifler der Saison

Deftiger Pfälzer Saumagen im knusprigen Kartoffelmantel gebraten mit Rahmwirsing und herzhafter Zwiebelsauce	19,50
--	-------



Das Klassikeifler

Zanderfilet im knusprigen Kartoffelmantel gebraten mit Rahmsauerkraut und Rieslingsauce	20,70
---	-------

„Löffel's Kartoffelstrudel“



Blättriger Strudelteig mit deftig gewürzter Kartoffel-Speckfüllung mit Majoransauce und einem gemischten Salat	16,20
--	-------

„Die Eifel Pizza“

Knuspriges Kartoffelrösti mit den Zutaten Ihrer Wahl und Käse überbacken	
mit Champignons und gekochtem Eifelschinken	15,90
mit Schafskäse und buntem Gemüse 	15,90
mit pikanter Edelsalami und Paprikawürfeln	15,90
mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten 	16,50
mit Räucherlachsscheiben und Lauchstreifen	16,50

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	15,50
mit Schafskäse und buntem Gemüse 	15,50
mit pikanter Edelsalami und Paprikawürfeln	15,50
mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten 	15,90
mit Räucherlachsscheiben und Lauchstreifen	15,90

Vegetarische Karte

im Folgenden haben wir Ihnen nochmal alle unsere vegetarischen und veganen Spezialitäten übersichtlich und kompakt aufgeführt

Vorspeisen, Suppen und Salate

Münstermaifelder „Debbekooche“

Eltzer Wald	mit Waldpilzen und Zwiebeln mit Kräuterrahmsauce	8,80
Vegan	hergestellt mit Sojamilch, buntem Paprikagemüse, Kräutern und Tofu	7,90

Cremesuppe von Wurzelgemüse und Kartoffeln 5,40

Saisonale Blattsalate mit frischer Rohkost

	Hauptgericht	Vorspeise
dazu:	9,70	5,5
Gebackener Ziegenkäse	14,90	11,90
Gebratene Champignons und Kräuterjoghurt	13,90	10,90
Knusprig gebackene Getreide-Vollwertbratlinge	14,50	11,50

Vegetarische Hauptspeisen

„Das Eifler“ Landhausschnitzel

vom Biotofu	17,50
vom Schafskäse	17,40
vom Ziegenkäse	19,40

„Die Eifel Pizza“

Kartoffelrösti mit Schafskäse, buntem Gemüse und Mozzarella überbacken	15,90
Kartoffelrösti mit Ziegenkäse, Broccoli, Tomaten und Mozzarella überbacken	16,50

Maifelder Kartoffelgratin

mit Schafskäse und buntem Gemüse	15,50
mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten	15,90

Vegane Hauptspeisen

Großer bunter Salat mit Balsamicodressing und knusprigen Getreidebratlingen 14,50

Großer bunter Salat mit Balsamicodressing und gebratenen Champignons 13,90

Knuspriges Maifelder Kartoffelrösti

dazu gemischtes Gemüse in Olivenöl gedünstet	16,40
dazu gebratener Tofu und gemischtes Gemüse	18,40

Knusprig gebratene Getreide-Vollwertbratlinge mit gemischtem Gemüse 17,40

Münstermafelder „Debbekooche“ vegan

hergestellt mit Kartoffeln, Sojamilch, frischen Gemüsen und Kräutern.	18,40
Dazu servieren wir bunte Salate der Jahreszeit	

Die Dessert- und Käseauswahl finden Sie in unserer separaten Dessertkarte