

## 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 Vanilleis und Sahne

Maifelder Kartoffelmenü € 32,50

## Ein Herbstmenü

### Cremsuppe von Hokkaidokürbis

mit Madrascurry verfeinert

\*\*\*

### Klassisch gefüllte Roulade vom Eifelrind

mit Butternudeln und Rotkohl

\*\*\*

### Pflaumen- und Haselnusseis

mit Sahne und gedünsteten Portweinpflaumen

Herbstmenü € 35,00

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

## Vorspeisen

**Roulade von Pfannkuchen und Räucherforellenfilets** 8,50  
mit Meerrettichjoghurt und Feldsalat

**Feldsalat in Löffel's Kartoffeldressing** 6,90  
mit gerösteten Speck- und Brotwürfeln


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

### Münstermaifelder „Debbekooche“

Diese Kartoffelspezialität aus der Eifel besteht aus einem feinen und gut gewürztem Kartoffelteil 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

## Zum Löffeln

**Maifelder Kartoffelcremesuppe** mit Majoran und Speck 5,40

**Cremsuppe von Hokkaidokürbis** mit Madrascurry verfeinert  6,70

**Cremsuppe von Wurzelgemüse und Kartoffeln**  5,40

**Klare Rinderkraftbrühe** mit Markklößchen und Gemüsestreifen 6,70

## Saisonale Blattsalate mit frischer Rohkost

dazu:	als Hauptgericht	als Vorspeise
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> 	14,90	11,90
<b>Pikant gebratene Putenbruststreifen</b>	13,90	10,90
<b>Gebratene Champignons und Kräuterjoghurt</b> 	13,90	10,90
<b>Räucherlachsstreifen und Kräuter-Joghurtsauce</b>	14,90	11,90
<b>Knusprig gebackene Getreide-Vollwertbratlinge</b> 	14,50	11,50

## Hauptspeisen

<b>Lachsfilet mit herzhafter Meerrettichkruste überbacken</b> dazu Kohlrabigemüse und Butterkartoffeln	23,50
<b>Löffel's Landhauspastete</b> Hausgemachte Pastetenspezialität von Kalb- und Schweinefleisch leicht angebraten mit feiner Senfsauce, dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat	18,50
<b>Klassisch gefüllte Roulade vom Eifelrind</b> mit Butternudeln und Rotkohl	22,90
<b>Zart geschmorte Schulter vom Eifellamm</b> mit Curryblumenkohl und Röstkartoffeln	24,50
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen in feiner Burgundersauce</b> dazu klassischer „Debbekooche“ und Rotkohl	21,90
<b>Steak vom Rinderrücken mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter</b> dazu Maifelder Bratkartoffeln und Wirsinggemüse	24,50

## Schnitzelgerichte

zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Maifelder Bratkartoffeln und gemischte Salate

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

Alle vegetarischen Gerichte unserer Speisekarte sind mit dieser Möhre gekennzeichnet.



# 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

<b>von der Putenbrust</b>	18,20
<b>vom Schweinerücken</b>	17,70
<b>vom Kalbsrücken</b>	23,50
<b>vom Zanderfilet</b>	20,70
<b>vom Lachsfilet</b>	20,40
<b>vom Räuchertofu</b> 	17,70
<b>vom Schafskäse</b> 	17,70
<b>vom Ziegenkäse</b> 	19,70

## Das Eifler Cordon bleu

**Zartes Schweinefilet mit Eifalgouda und Schinken gefüllt** 21,90  
dann im Kartoffelmantel knusprig gebraten mit buntem Salat serviert

## Das Klassikeifler



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

## „Löffel's Kartoffelstrudel“

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

## „Die Eifel Pizza“

Knuspriges Kartoffelrösti mit den Zutaten Ihrer Wahl und Käse überbacken

<b>mit Champignons und gekochtem Eifelschinken</b>	15,90
<b>mit Schafskäse und buntem Gemüse</b> 	15,90
<b>mit pikanter Edelsalami und Paprikawürfeln</b>	15,90
<b>mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten</b> 	16,50
<b>mit Räucherlachsscheiben und Lauchstreifen</b>	16,50

## Maifelder Kartoffelgratins

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

<b>mit Champignons und gekochtem Eifelschinken</b>	15,50
<b>mit Schafskäse und buntem Gemüse</b> 	15,50
<b>mit pikanter Edelsalami und Paprikawürfeln</b>	15,50
<b>mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten</b> 	15,90
<b>mit Räucherlachsscheiben und Lauchstreifen</b>	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“

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

**Cremesuppe von Wurzelgemüse und Kartoffeln** 5,40

**Cremesuppe von Hokkaidokürbis** mit Madrascurry verfeinert 6,70

#### Saisonale Blattsalate mit frischer Rohkost

	Hauptgericht	Vorspeise
dazu:	9,70	5,50
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 Räuchertofu	17,70
vom Schafskäse	17,70
vom Ziegenkäse	19,70

#### „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 Räuchertofu und gemischtes Gemüse	18,40

**Knusprig gebratene Getreide-Vollwertbratlinge** mit gemischtem Gemüse 17,40

**Münstermaifelder „Debbekooche“ vegan** 18,40

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

Die Dessert- und Käseauswahl finden Sie in unserer separaten Dessertkarte

## Desserts

<b>Pflaumen- und Haselnusseis</b> mit Sahne und gedünsteten Portweinpflaumen		8,80
<b>Dreierlei hausgemachte Fruchtsorbets</b> mit frischem Obstsalat		8,80
<b>Feine Eiscreme von Ananas und Thai-Basilikum</b> mit exotischen Früchten		8,80
<b>Karamellierter Apfelpfannkuchen</b> mit Vanilleeis und Sahne	Menüportion	6,80
	große Portion	8,80
ab 2 Personen		
<b>Weinschaum vom Moselriesling</b> mit Trauben und Vanilleeis	pro Person	7,10

## Eisbecher

Alle Eisbecher servieren wir mit Schlagsahne

<b>Die Landlust</b>	Feines Haselnusseis mit Karamelsauce und Krokant		7,90
<b>Der Schokoladenbecher</b>	Weißes und dunkles Schokoeis mit Schokosauce		7,90
<b>Amarenabecher</b>	Amarenaeis mit Amarenakirschen und feiner Sauce		7,90
<b>Der Damenbecher</b>	Eierlikör-, Schoko- und Vanilleeis mit Eierlikör		7,90
<b>Joghurt-Mangobecher</b>	Mango- und Joghurteis mit frischem Joghurt und Mango		7,90
<b>Moselbecher</b>	Cremiges Zimt- und Vanilleeis mit Tresterpflaumen		7,90
<b>Gemischtes Eis</b>	Vanille, Schoko, Erdbeere und Haselnuss	ohne Sahne	6,50
		mit Sahne	7,00
<b>„Der kleine Ritter von der Burg Eltz“</b>			5,20
Kindereisbecher von Schoko- und Vanilleeis mit Smarties und einer Überraschung			

## Käse aus der Eifel

<b>Dreierlei Eifelgouda vom Demeter Hof Breit aus Wittlich</b>		
mit Apfelscheiben und Löffel's Kartoffelbrot	Dessertportion	8,70
	Große Portion	11,90
<b>Ziegenkäse vom Vulkanhof in Gillenfeld</b>		
in Olivenöl geschmort und warm serviert und Löffel's Kartoffelbrot	Dessertportion	9,70
	Große Portion	12,70