

## 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 Landhausmenü

**Püree von Kartoffeln und schwarzem Trüffel**  
mit gehobeltem Parmesan

\*\*\*

**Cremesuppe von Fenchel und Safran**  
mit Venusmuschelfleisch

\*\*\*

**Geschmorte Ochsenbäckchen**  
**in feiner Burgundersauce**  
dazu gebratener „Debbekooche“ und Kohlrabi

\*\*\*


**Marmorierte Schokoladen-Eispastete**  
mit Mangoscheiben und Passionsfruchtsauce

Landhausmenü € 43,00

Landhausmenü ohne Suppe € 37,00

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

## Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| <b>Feldsalat in Löffel's Kartoffedressing</b><br>mit gerösteten Brot- und Speckwürfeln   | 7,60  |
| <b>Münstermaifelder „Debbekooche“</b> , deftig gewürzt dazu servieren wir feines Apfelmus  | 6,90  |
| <b>Püree von Belana-Kartoffeln und schwarzem Trüffel</b> mit gehobeltem Parmesan  | 10,90 |
| <b>Löffel's Landhauspastete mit Salatgarnitur</b><br>Hausgemachte Pastetenspezialität von Kalb- und Schweinefleisch<br>leicht angebraten, dazu Senfsauce               | 7,80  |
| <b>Filet von geräucherter Forelle</b> mit Meerrettichsauce und Feldsalat   | 10,90 |

## Zum Löffeln

|   |      |
|---|------|
| <b>Maifelder Kartoffelcremesuppe</b> mit Majoran und Speck  | 5,40 |
| <b>Cremesuppe von Wurzelgemüse und Kartoffeln</b>      | 5,40 |
| <b>Samtsuppe von Kartoffeln</b> und schwarzem Trüffel  | 8,40 |
| <b>Klare Rinderkraftbrühe</b> mit Markklößchen und Gemüsestreifen   | 6,70 |
| <b>Cremesuppe von Fenchel und Safran</b> mit Venusmuschelfleisch  | 7,50 |

Alle vegetarischen Gerichte unserer Speisekarte sind mit dieser Möhre gekennzeichnet. 

## Saisonale Blattsalate mit frischer Rohkost

|  | als Hauptgericht  | als Vorspeise |
|--|--|---------------|
| dazu:  | 9,40   | 5,20          |
| <b>Gebackener Ziegenkäse vom Vulkanhof</b>            | 14,60  | 11,60         |
| <b>Pikant gebratene Putenbruststreifen</b>   | 13,60  | 10,60         |
| <b>Gebratene Champignons und Kräuterjoghurt</b>       | 13,60  | 10,60         |
| <b>Räucherlachsstreifen und Kräuter-Joghurtsauce</b>   | 14,60  | 11,60         |
| <b>Rindfleischwürfel in herzhafter Grillmarinade</b>   | 15,50  | 12,50         |
| <b>Knusprig gebackene Getreide-Vollwertbratlinge</b>  | 14,20  | 11,20         |

Info: Diesen Salat bereiten wir Ihnen auf Anfrage gerne mit unserer Balsamicovinaigrette vegan zu.

## Hauptspeisen

|  |       |
|--|-------|
| <b>Löffel's Landhauspastete</b>  | 17,90 |
| Hausgemachte Pastetenspezialität von Kalb- und Schweinefleisch<br>leicht angebraten mit feiner Senfsauce, dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat |       |
| <b>Gebratene Maispouardenbrust mit Trüffelcreme gefüllt</b>  | 19,90 |
| dazu Lauchgemüse und Kartoffelgnocchi  |       |
| <b>Feines Kalbsgeschnetzeltes in Waldpilzsauce</b>   | 18,90 |
| mit Butterspätzle und Kohlrabigemüse   |       |
| <b>Geschmorte Ochsenbäckchen in feiner Burgundersauce</b>  | 19,90 |
| dazu gebratener „Debbekooche“ und Rosenkohl  |       |
| <b>Steak vom Rinderrücken mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter</b>  | 22,90 |
| dazu Maifelder Bratkartoffeln und Wirsinggemüse  |       |
| <b>Röllchen von Forellenfilet und Lachs mit feiner Meerrettichsauce</b>  | 22,90 |
| dazu Lauchgemüse und Butterkartoffeln  |       |

## Schnitzelgerichte

zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Maifelder Bratkartoffeln und gemischte Salate

|  |       |
|--|-------|
| <b>Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignonsauce</b>       | 16,40 |
| <b>Das Försterschnitzel</b>                                      | 16,40 |
| Paniertes Schweineschnitzel mit Waldpilzen und Käse überbacken   |       |
| <b>Das Bauernschnitzel</b>                                       | 16,40 |
| Paniertes Schweineschnitzel mit Zwiebelsauce und einem Spiegelei |       |
| <b>Wiener Schnitzel</b> vom Schweinerücken                       | 15,90 |
| von der Putenbrust   | 17,40 |
| vom Kalbsrücken  | 22,90 |




# Löffel's Kartoffelspezialitäten

## „Das Eifler“ Landhausschnitzel<sup>©</sup>

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>   | 17,90 |
| <b>vom Schweinerücken</b>   | 17,40 |
| <b>vom Kalbsrücken</b>  | 22,90 |
| <b>vom Zanderfilet</b>  | 20,40 |
| <b>vom Lachsfilet</b>   | 19,90 |
| <b>vom Biotofu</b>     | 17,50 |
| <b>vom Schafskäse</b>  | 17,40 |
| <b>vom Ziegenkäse</b>  | 19,40 |

## Das Frühlingseifler

**Medaillon vom Schweinefilet im knusprigen Kartoffelmantel gebraten** 19,90  
dazu cremige Gorgonzolasauce und Selleriegemüse

## Das Klassikeifler



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

## „Löffel's Kartoffelstrudel“

**Blättriger Strudelteig mit deftig gewürzter Kartoffel-Speckfüllung** 15,90  
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>   | 15,60 |
| <b>mit Schafskäse und buntem Gemüse</b>               | 15,60 |
| <b>mit pikanter Edelsalami und Paprikawürfeln</b>  | 15,60 |
| <b>mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten</b>  | 16,20 |
| <b>mit Räucherlachsscheiben und Lauchstreifen</b>  | 16,20 |

## „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>   | 15,20 |
| <b>mit Schafskäse und buntem Gemüse</b>               | 15,20 |
| <b>mit pikanter Edelsalami und Paprikawürfeln</b>  | 15,20 |
| <b>mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten</b>  | 15,60 |
| <b>mit Räucherlachsscheiben und Lauchstreifen</b>  | 15,60 |

# Und nach dem Essen...

## Eifel Edelbrände

Flüssige Delikatessen von unseren Partnern der Regionalmarke Eifel

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

Weitere Digestifspezialitäten finden Sie in unserer Weinkarte.

## Desserts

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
| <b>Marmorierte Schokoladen-Eispastete</b>   | mit Mangoscheiben und Passionsfruchtsauce | 8,80            |
| <b>Dreierlei hausgemachte Fruchtsorbets</b> | mit Fruchtsalat                           | 8,80            |
| <b>Karamellisierter Apfelpfannkuchen</b>    | mit Vanilleeis und Sahne                  | 8,80            |
| ab 2 Personen                               |   |                 |
| <b>Weinschaum vom Moselriesling</b>         | mit Trauben und Vanilleeis                | pro Person 7,10 |

## Eisbecher

|  |            |      |
|--|------------|------|
| <b>Der Schokoladenbecher</b>   |            | 7,90 |
| Weißes und dunkles Schokoladeneis mit Schokosauce und Schlagsahne  |            |      |
| <b>„Der Damenbecher“</b>   |            | 7,80 |
| Schokoladen- und Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagsahne  |            |      |
| <b>„Landlust“</b>  |            | 7,80 |
| Walnusseiscreme mit Nusskrokant, Karamellsauce und Schlagsahne   |            |      |
| <b>„Der beschwipste Eisbecher“</b>   |            | 7,90 |
| Cremiges Zimt- und Vanilleeis mit eingelegten Tresterpflaumen und Schlagsahne  |            |      |
| <b>Gemischtes Eis</b>  | ohne Sahne | 6,20 |
|  | mit Sahne  | 6,80 |
| <b>„Der kleine Ritter von der Burg Eltz“</b>   |            | 5,20 |
| Kindereisbecher von Schokolade- und Vanilleeis mit Sahne und bunten Smarties<br>dazu natürlich wie immer eine 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 Olivenöl geschmort und warm serviert</b> |                |       |
| dazu eingelegte Tomatenwürfel und Löffel's Kartoffelbrot                |                |       |
|   | Dessertportion | 9,70  |
|   | Große Portion  | 12,70 |