

## 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 Herbstmenü

**„Debbekooche“**

von Maifelder Kartoffeln und edlen Waldpilzen

\*\*\*

**Cremesuppe von Hokkaidokürbis**  
und indischem Curry

\*\*\*

**Gebratener Spanferkelrücken**  
**in Vulkanbiersauce**

dazu Röstkartoffeln und Rahmsauerkraut

\*\*\*

**Feine Quarkknödel**

mit Zwetschgenpüree und Zimteis

Herbstmenü € 43,00



Herbstmenü 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.

<b>Klassik</b>	mit Speck und Zwiebeln dazu servieren wir feines Apfelmus	6,90
<b>Gourmet</b>	mit Räucherlachs und Zwiebeln in feiner Rieslingsauce	8,80
<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

**Carpaccio von Eifelrind und Sommerkräutern** mit gehobeltem Parmesan 9,50

**Feldsalat mit hausgemachtem Kartoffedressing** dazu knusprige Speck- und Brotwürfel 7,50

**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

**Cremesuppe von Hokkaidokürbis** und indischem Curry  6,40

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

**Weißer Tomatencremesuppe** mit kleinen Teigtäschchen  6,90

**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
<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>Rindfleischwürfel in herzhafter Grillmarinade</b>	15,90	12,90
<b>Knusprig gebackene Getreide-Vollwertbratlinge</b> 	14,50	11,50

## 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>	16,70
Paniertes Schweineschnitzel mit Waldpilzen und Käse überbacken	
<b>Das Schlemmerschnitzel</b>	16,70
Paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten, Basilikum und Käse überbacken	
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schweinerücken	16,40
von der Putenbrust	17,70
vom Kalbsrücken	23,50

## Hauptspeisen

<b>Löffel's Landhauspastete</b>	18,50
Hausgemachte Pastetenspezialität von Kalb- und Schweinefleisch leicht angebraten mit feiner Senfsauce, dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat	
<b>Deftig gefüllte Rinderroulade in Burgundersauce</b>	21,50
dazu Butterspätzle und Rahmkohlrabi	
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen in feiner Burgundersauce</b>	19,90
dazu klassischer „Debbekooche“ und Rosenkohl	
<b>Gebratener Spanferkelrücken in feiner Vulkanbiersauce</b>	22,50
dazu feine Röstkartoffeln und Rahmsauerkraut	
<b>Steak vom Rinderrücken mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter</b>	23,50
dazu Maifelder Bratkartoffeln und Wirsinggemüse	
<b>Filet von der Dorade in feiner Zitronengrassauce</b>	22,90
dazu Süßkartoffelpüree mit Ingwer und ZucchiniGemüse	




# 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 Biotofu</b> 	17,70
<b>vom Schafskäse</b> 	17,70
<b>vom Ziegenkäse</b> 	19,70

## Das Herbsteifler

<b>Zarte Perlhuhnbrust im Schinken-Kräutermantel und dann in knusprigen Kartoffeln gebraten</b>	20,90
dazu servieren wir Selleriegemüse und Gorgonzolacremesauce	



## Das Klassikeifler

<b>Zanderfilet im knusprigen Kartoffelmantel gebraten</b>	20,70
mit Rahmsauerkraut und Rieslingsauce	

## „Löffel´s Kartoffelstrudel“



<b>Blättriger Strudelteig mit deftig gewürzter Kartoffel-Speckfüllung</b>	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

<b>Cremesuppe von Hokkaidokürbis</b>	und indischem Curry 	6,40
<b>Cremesuppe von Wurzelgemüse und Kartoffeln</b>		5,40
<b>Weißer Tomatencremesuppe</b>	mit kleinen Teigtäschchen	6,90

<b>Saisonale Blattsalate mit frischer Rohkost</b>	Hauptgericht	Vorspeise
dazu:	9,70	5,5
Gebackener Ziegenkäse	14,90	11,90
Gebatene 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

<b>Großer bunter Salat mit Balsamicodressing und knusprigen Getreidebratlingen</b>	14,50
<b>Großer bunter Salat mit Balsamicodressing und gebratenen Champignons</b>	13,90
<b>Knuspriges Maifelder Kartoffelrösti</b>	
dazu gemischtes Gemüse in Olivenöl gedünstet	16,40
dazu gebratener Tofu und gemischtes Gemüse	18,40
<b>Knusprig gebratene Getreide-Vollwertbratlinge</b>	mit gemischtem Gemüse 17,40
<b>Münstermafelder „Debbekooche“ vegan</b>	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