

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 Apfelfannkuchen
mit Vanilleeis und Sahne

Maifelder Kartoffelmenü € 29,50

Ein Landhausmenü

Carpaccio von Eifelrind und Sommerkräutern
mit gehobeltem Parmesan und Limettenvinaigrette

Weißer Tomatencremesuppe
mit frischem Basilikum

**Gebratene Maispouardenbrust
mit buntem Paprika gefüllt**
dazu servieren wir geschmorte Cocktailtomaten
und Röstkartoffeln

Duett von roten Johannisbeeren
Crème und Sorbet

mit einer sommerlichen Beerenauswahl

Landhausmenü € 45,90

Landhausmenü ohne Suppe € 39,90

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 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

„Saumagen“ von Meeresfrüchten 10,50

Tintenfischtuben mit Meeresfrüchten gefüllt und in dünne Scheiben geschnitten
dazu feiner Fenchel-Johannisbeersalat

Carpaccio von Eifelrind und Sommerkräutern 12,50
mit gehobeltem Parmesan und Limettenvinaigrette

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

Feine Safrancremesuppe mit Flußkrebsschwänzen 7,90

Weißer Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum 🥕 6,40

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
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

Hauptspeisen

Landhauspastete	18,50
Hausgemachte Pastetenspezialität von Kalb- und Schweinefleisch leicht angebraten mit feiner Senfsauce, dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat	
Gebratene Maispoulardenbrust mit buntem Paprika gefüllt	19,50
dazu servieren wir Rosmarinsauce und Maifelder Röstkartoffeln	
Geschmorte Ochsenbäckchen in feiner Burgundersauce	19,90
dazu klassischer „Debbekooche“ und Wirsinggemüse	
Steak vom Rinderrücken mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter	23,50
dazu Maifelder Bratkartoffeln und Wirsinggemüse	

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

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

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

Das „Eifel-Vitello“

Filet vom Eifelschwein mit Thunfischfüllung 19,90
und im knusprigen Kartoffelmantel gebraten dazu Rucola-Tomatensalat

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

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

Weißer Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum  6,40

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	17,70
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 Tofu und gemischtes Gemüse	18,40

Knusprig gebratene Getreide-Vollwertbratlinge mit gemischtem Gemüse 17,40

Münstermaifelder „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