

## 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 Apfelfannkuchen**

mit Vanilleeis und Sahne

Maifelder Kartoffelmenü € 32,50

## Ein Sommermenü

**Sommerlicher Salat von Wassermelone**

mit Rucola, frischem Koriander  
und Ziegenkäse vom Vulkanhof

\*\*\*

**Kabeljaufilet mit feiner Thymiankruste**

dazu Tomatenrisotto und buntes Gemüse

\*\*\*

**Exotische Eispastete**

von Mango, Ananas und Thai-Basilikum

Sommermenü € 35,00

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

## Vorspeisen


**Sommerlicher Salat von Wassermelone,**  6,90  
Rucola, frischem Koriander und Ziegenkäse vom Vulkanhof

**Münstermaifelder „Debbekooche“**

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

**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


**Weißer Tomatencremesuppe** mit gebratenen Garnelenscheiben 8,50

**Cremsuppe 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

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

## Hauptspeisen

<b>Kabeljaufilet mit Kräutern der Provence überbacken</b> dazu feines Tomatenrisotto und buntes Sommergemüse	22,50
<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>Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Morchelrahmsauce</b> mit Butternudeln und buntem Sommergemüse	20,90
<b>Scheiben von geschmorter Hirschkeule in Gewürzrahmsauce</b> mit Röstkartoffeln und Kohlrabigemüse	23,90
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen in feiner Burgundersauce</b> dazu klassischer „Debbekooche“ und Kohlrabigemüse	20,90
<b>Steak vom Rinderrücken mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter</b> dazu Maifelder Bratkartoffeln und Wirsinggemüse	23,50

## Schnitzelgerichte

zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Maifelder Bratkartoffeln und gemischte Salate

<b>Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignonsauce</b>	16,70
<b>Das Sommerschnitzel</b> Schweineschnitzel mit Tomate, Basilikum und Käse überbacken	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




# 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

<b>Zartes Schweinefilet mit Eifelhöfchen und Schinken gefüllt</b>	21,90
dann im Kartoffelmantel knusprig gebraten mit buntem Salat	



## 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 Wurzelgemüse und Kartoffeln</b>	5,40
---	------

### 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

<b>Großer bunter Salat mit Balsamicodressing und knusprigen Getreidebratlingen</b>	14,50
--	-------

<b>Großer bunter Salat mit Balsamicodressing und gebratenen Champignons</b>	13,90
---	-------

### Knuspriges Maifelder Kartoffelrösti

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

<b>Knusprig gebratene Getreide-Vollwertbratlinge</b> mit gemischtem Gemüse	17,40
--	-------

<b>Münstermaifelder „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

## Desserts

<b>Exotische Eispastete</b>	von Mango, Ananas und Thai-Basilikum mit sommerlichen Früchten serviert		8,80
<b>Dreierlei hausgemachte Fruchtsorbets</b>	mit frischem Obstsalat		8,80
<b>Der sommerliche Schlemmerteller</b>	Cremiges Joghurteis mit hausgemachter Roter Grütze		8,80
<b>Karamellisierter Apfelfannkuchen</b>	mit Vanilleeis und Sahne	Menüportion große Portion	6,80 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 Walnusseis 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>	Mangoeis und -sorbet mit Joghurt und Mango		7,90
<b>Moselbecher</b>	Cremiges Zimt- und Vanilleeis mit Tresterpflaumen		7,90
<b>Gemischtes Eis</b>	Vanille, Schoko, Erdbeere und Walnuss	ohne Sahne mit Sahne	6,50 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 Große Portion	8,70 11,90
<b>Ziegenkäse vom Vulkanhof in Gillenfeld</b>	in Olivenöl geschmort und warm serviert und Löffel´s Kartoffelbrot	Dessertportion Große Portion	9,70 12,70