

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 Frühlingsmenü

Püree von Kartoffeln und schwarzem Trüffel

mit gehobeltem Parmesan

Spargelcremesuppe

mit Räucherlachsstreifen

Portion Maifelder Spargel

mit einem Kalbsschnitzel und Sauce Hollandaise

dazu Butterkartoffeln

Crème von edler Bourbon-Vanille

mit cremigem Rhabarbereis und frischen Erdbeeren

Frühlingsmenü € 47,00

Frühlingsmenü ohne Suppe € 41,00

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 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. 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 |

Püree von Belana-Kartoffeln und schwarzem Trüffel mit gehobeltem Parmesan  9,50

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 Wurzelgemüse und Kartoffeln  5,40

Spargelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen 8,40

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen 6,70

Cremesuppe von Fenchel und Safran 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 |
| Marinierter Maifelder Spargel  | 14,60 | 11,60 |
| Pikant gebratene Putenbruststreifen | 13,60 | 10,60 |
| Gebratene Champignons und Kräuterjoghurt  | 13,60 | 10,60 |
| Räucherlachsstreifen und Kräuter-Joghurtsauce | 14,60 | 11,60 |
| Rindfleischwürfel in herzhafter Grillmarinade | 15,50 | 12,50 |
| Knusprig gebackene Getreide-Vollwertbratlinge  | 14,20 | 11,20 |
| Info: Diesen Salat bereiten wir Ihnen auf Anfrage gerne mit unserer Balsamicovinaigrette vegan zu. | | |

Spargelzeit auf dem Maifeld

| | |
|--|-------|
| Portion frischer Spargel vom Bauer Heinrich mit Butterkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise | 15,50 |
| mit rohem und gekochtem Eifelschinken | 19,50 |
| mit einem Schweineschnitzel | 20,50 |
| mit einem Kalbsschnitzel | 24,90 |
| mit gebratenem Lachsfilet | 23,90 |

Weitere Hauptspeisen

| | |
|--|-------|
| Löffel's Landhauspastete | 17,90 |
| Hausgemachte Pastetenspezialität von Kalb- und Schweinefleisch leicht angebraten mit feiner Senfsauce, dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat | |
| Geschmorte Ochsenbäckchen in feiner Burgundersauce | 19,90 |
| dazu klassischer „Debbekooche“ und Rosenkohl | |
| Steak vom Rinderrücken mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter | 22,90 |
| dazu Maifelder Bratkartoffeln und Wirsinggemüse | |

Schnitzelgerichte

| | | |
|---|--------------------|-------|
| zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Maifelder Bratkartoffeln und gemischte Salate | | |
| Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignonsauce | | 16,40 |
| Das Försterschnitzel | | 16,40 |
| Paniertes Schweineschnitzel mit Waldpilzen und Käse überbacken | | |
| Das Bauernschnitzel | | 16,40 |
| Paniertes Schweineschnitzel mit Zwiebelsauce und einem Spiegelei | | |
| Wiener Schnitzel | vom Schweinerücken | 15,90 |
| | von der Putenbrust | 17,40 |
| | vom Kalbsrücken | 22,90 |

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

mit Champignons und gekochtem Eifelschinken 15,60

mit Schafskäse und buntem Gemüse  15,60

mit pikanter Edelsalami und Paprikawürfeln 15,60

mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten  16,20

mit Räucherlachsscheiben und Lauchstreifen 16,20

„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 15,20

mit Schafskäse und buntem Gemüse  15,20

mit pikanter Edelsalami und Paprikawürfeln 15,20

mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten  15,60

mit Räucherlachsscheiben und Lauchstreifen 15,60

Desserts

| | |
|---|-----------------|
| Creme von edler Bourbon-Vanille mit cremigem Rhabarbereis und frischen Erdbeeren | 8,80 |
| Dreierlei hausgemachte Fruchtsorbets mit frischem Obstsalat | 8,80 |
| Karamellisierter Apfelfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne | 8,80 |
| ab 2 Personen | |
| Weinschaum vom Moselriesling mit Trauben und Vanilleeis | pro Person 7,10 |

Eisbecher

Seit diesem Frühling servieren wir Ihnen klassische und teilweise auch neue Eissorten. Diese beziehen wir direkt bei einer kleinen familiengeführten Eismanufaktur. Diese verwendet ausschließlich natürliche Zutaten und frische Milch und stellt alle Eissorten handwerklich her.

Viel Vergnügen beim Testen!

Alle Eisbecher servieren wir mit frischer Schlagsahne

| | | |
|---|------------|------|
| Eiskaffee | | |
| Kräftiger schwarzer Kaffee mit Vanilleeis | | 5,90 |
| Frühlingsbecher | | 7,90 |
| Feines Rhabarber-, Erdbeer- und Joghurteis mit frischen Erdbeeren | | |
| Der Schokoladenbecher | | 7,90 |
| Weißes und dunkles Schokoladeneis mit Schokosauce | | |
| Amarenabecher | | 7,90 |
| Amarenais mit reichlich Amarenakirschen und feiner Kirschsauce | | |
| Der Damenbecher | | 7,90 |
| Eierlikör-, Schokoladen- und Vanilleeis mit einem Schuss Eierlikör | | |
| Joghurt-Mangobecher | | |
| Cremiges Joghurt- und Mangoeis mit frischem Naturjoghurt, Mango | | |
| Landlust | | 7,90 |
| Walnusseiscreme mit Nusskrokant, Karamellsauce | | |
| Moselbecher | | 7,90 |
| Cremiges Zimt- und Vanilleeis mit eingelegten Tresterpflaumen | | |
| Gemischtes Eis | | |
| Vanille, Schoko, Erdbeere und Walnuss | ohne Sahne | 6,50 |
| | mit Sahne | 7,00 |
| „Der kleine Ritter von der Burg Eltz“ | | 5,20 |
| Kindereisbecher von Schokolade- und Vanilleeis mit Sahne und bunten Smarties dazu natürlich wie immer eine Überraschung | | |

Käse aus der Eifel

| | | |
|---|----------------|-------|
| Dreierlei Eifalgouda vom Demeter Hof Breit aus Wittlich | | |
| mit Apfelscheiben und Löffel's Kartoffelbrot | Dessertportion | 8,70 |
| | Große Portion | 11,90 |
| Ziegenkäse vom Vulkanhof in Olivenöl geschmort und warm serviert | | |
| mit Löffel's Kartoffelbrot | Dessertportion | 9,70 |
| | Große Portion | 12,70 |