

## Das Maifelder Kartoffelmenü

### Maifelder Kartoffelcremesuppe

mit Majoran und Speck

oder

### Vegetarische Kartoffel-Gemüsesuppe

mit gerösteten Brotroutons

\*\*\*

### Das „Eifler Landhausschnitzel“

mit Salaten der Saison

### vom Schweinerücken

oder

### vom Lachsfilet

oder

### von Schafskäse

\*\*\*

### Karamellierter Apfelfannkuchen

mit Vanilleis und Sahne

Maifelder Kartoffelmenü € 43,80

Zum Menü, den Suppen und Salaten  
servieren wir unser selbstgebackenes Kartoffelbrot.

## Vorspeisen

### Löffels Landhauspastete mit Salatgarnitur

9,90

Hausgemachte Pastetenspezialität von Kalb- und Schweinefleisch  
leicht angebraten, dazu Senfsauce

### Münstermaifelder „Debbekooche“

Diese Kartoffelspezialität aus der Eifel besteht aus einem feinen und gut gewürzten Kartoffel-  
teig, der früher in einem „Debbe“ (Münstermaifelder Platt für Topf) im Backofen gegart wurde.  
Der „Debbekooche“ hat von Ort zu Ort eine andere Aussprache und daher natürlich auch eine  
andere Schreibweise.

Weitere 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	10,30
<b>Gourmet</b>	mit Räucherlachs und Zwiebeln in feiner Rieslingsauce	11,90
<b>Eltzer Wald</b>	mit Waldpilzen und Zwiebeln mit Kräuterrahmsauce 	11,90
<b>Vegan</b>	hergestellt mit buntem Paprikagemüse, Kräutern und Tofu 	10,30
<b>Deluxe</b>	verfeinert mit schwarzem Trüffelpüree, dazu Parmesansauce 	16,40

## Zum Löffeln

Maifelder Kartoffelcremesuppe mit Majoran und Speck 7,90

Cremesuppe von Wurzelgemüse und Kartoffeln  7,90

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen 9,20

## Saisonale Blattsalate mit frischer Rohkost

dazu:	als Hauptgericht	als Vorspeise
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> 	20,50	14,50
<b>Pikant gebratene Putenbruststreifen</b>	19,30	13,30
<b>Gebratene Champignons und Kräuterjoghurt</b> 	19,30	13,30
<b>Räucherlachsstreifen und Kräuter-Joghurtsauce</b>	20,50	14,50
<b>Knusprig gebackene Getreide-Vollwertbratlinge</b> 	20,30	14,30

## Hauptspeisen

<b>Löffels Landhauspastete</b>	24,70
Hausgemachte Pastetenspezialität von Kalb- und Schweinefleisch leicht angebraten mit feiner Senfsauce, dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat	
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce</b>	30,90
dazu klassischer „Debbekooche“ und Rotkohl	
<b>Steak vom Rinderrücken mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter</b>	34,50
dazu Maifelder Bratkartoffeln und Wirsinggemüse	

## Schnitzelgerichte

zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Maifelder Bratkartoffeln und gemischte Salate

<b>Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignonsauce</b>	23,60
<b>Das Försterschnitzel</b>	24,30
Paniertes Schweineschnitzel mit Waldpilzen und Käse überbacken	
<b>Das Zwiebel-Knusperschnitzel</b>	24,30
Schweineschnitzel in Röstzwiebelpanade gebraten	
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schweinerücken	23,20
von der Putenbrust	24,60
vom Kalbsrücken	31,60

Alle vegetarischen Gerichte unserer Speisekarte sind mit dieser Möhre gekennzeichnet.



# Löffels Kartoffelspezialitäten

## „Das Eifler“ Landhausschnitzel®

ist die Spezialität in Löffels 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>	26,30
<b>vom Schweinerücken</b>	24,70
<b>vom Kalbsrücken</b>	33,10
<b>vom Zanderfilet</b>	28,80
<b>vom Lachsfilet</b>	28,80
<b>vom Räuchertofu</b> 	24,70
<b>vom Schafskäse</b> 	24,70
<b>vom Ziegenkäse</b> 	27,50

## Das Eifler Cordon bleu

**Steak vom Schweine- oder Kalbsrücken  
mit Käse und Schinken gefüllt**

und im knusprigen Kartoffelmantel gebraten  
dazu servieren wir gemischte Salate der Saison

mit Schweinerücken	26,90
mit Kalbsrücken	35,00

## Das Klassikeifler

**Zanderfilet im knusprigen Kartoffelmantel gebraten** 29,40  
mit Rahmsauerkraut und Rieslingsauce

## „Löffels Kartoffelstrudel“

**Blättriger Strudelteig mit deftig gewürzter Kartoffel-Speckfüllung** 22,60  
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>	23,10
<b>mit Schafskäse und buntem Gemüse</b> 	23,10
<b>mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten</b> 	24,10
<b>mit Räucherlachsscheiben und Lauchstreifen</b>	24,10

## 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>	22,60
<b>mit Schafskäse und buntem Gemüse</b> 	22,60
<b>mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten</b> 	23,60
<b>mit Räucherlachsscheiben und Lauchstreifen</b>	23,60

## Vegetarische Karte

im Folgenden haben wir Ihnen nochmal alle unsere vegetarischen und veganen Spezialitäten übersichtlich und kompakt aufgeführt

### Suppe, Vorspeisen und Salate

<b>Cremesuppe von Wurzelgemüse und Kartoffeln</b>		7,90
<b>Münstermaifelder „Debbekooche“</b>		
<b>Eltzer Wald</b>	mit Waldpilzen und Zwiebeln mit Kräuterrahmsauce	11,90
<b>Vegan</b>	hergestellt mit Sojamilch, buntem Paprikagemüse, Kräutern und Tofu	10,30
<b>Deluxe</b>	verfeinert mit schwarzem Trüffelpüree, dazu Parmesansauce	16,40

<b>Saisonale Blattsalate mit frischer Rohkost</b>	Hauptgericht	Vorspeise
dazu:		
Gebackener Ziegenkäse vom Vulkanhof	20,50	14,50
Gebratene Champignons und Kräuterjoghurt	19,30	13,30
Knusprig gebackene Getreide-Vollwertbratlinge	20,30	14,30

### Vegetarische Hauptspeisen

<b>„Das Eifler“ Landhausschnitzel</b> mit frischen Rohkost- und Blattsalaten	
vom Räuchertofu	24,70
vom Schafskäse	24,70
vom Ziegenkäse	27,50
<b>„Die Eifel Pizza“</b>	
Kartoffelrösti mit Schafskäse, buntem Gemüse und Mozzarella überbacken	23,10
Kartoffelrösti mit Ziegenkäse, Broccoli, Tomaten und Mozzarella überbacken	24,10

<b>Maifelder Kartoffelgratin</b>	
mit Schafskäse und buntem Gemüse	22,60
mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten	23,60

### Vegane Hauptspeisen

<b>Großer bunter Salat mit Balsamicodressing und knusprigen Getreidebratlingen</b>	20,30
<b>Großer bunter Salat mit Balsamicodressing und gebratenen Champignons</b>	19,30
<b>Münstermaifelder „Debbekooche“ vegan</b>	18,90
hergestellt mit Kartoffeln, buntem Paprika und Kräutern.	
Dazu servieren wir bunte Salate der Jahreszeit	
<b>Knuspriges Maifelder Kartoffelrösti</b>	
dazu buntes Gemüse in Olivenöl gedünstet	24,20
dazu gebratener Räuchertofu und buntes Gemüse	26,30
<b>Knusprig gebratene Getreide-Vollwertbratlinge</b> mit gemischtem Gemüse	24,20
<b>„Das vegane Landhausschnitzel“</b>	24,70
Bio-Räuchertofu im knusprigen Kartoffelmantel gebraten mit Blattsalaten der Saison	

Die Dessert- und Käseauswahl finden Sie in unserer separaten Dessertkarte.