

Landhaus Euchariusberg

Tel.: 06501-13362 ; Fax: 06501-13134

E-mail: landhaus-euchariusberg@t-online.de

www.euchariusberg.de

**Alle Hauptspeisen können auch zur Abholung bestellt werden!
Die Abholung ist während der Öffnungszeiten
der Restaurantküche möglich.**

Vorspeisen

geräucherter Lachs an Blattsalat 5.50 €

Hauptspeisen

Schnitzel vom Eifeler- Landschwein mit Jäger- Rahm- oder Zigeunersauce
Pommes frites und gemischter Salat 14.50 €

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce,
Pommes frites und gemischter Salat 17.50 €

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes frites und gemischter Salat 22.50 €

Spezial Euchariusberg Burger vom Angus Rind

100 % Rindfleisch (200g)
mit Käse und Wedges Kartoffeln 12.50 €

oder als **Vegetarischer**- Gemüseburger mit Wedges- Kartoffeln 11.50 €

Pochiertes Lachsfilet in Hummer- Sahne,
im Nudelnest und Salat 18.50 €

Weinempfehlung zum Fisch

2019er Saar- Grauburgunder Trocken 0,25l 5.00 €

Metzger- Hacksteak mit Zwiebeln und Spiegelei,
Hunsrücker- Bratkartoffeln und Salat 12.50 €

Cordon Bleu mit Kroketten und Erbsen- Möhrengemüse 15.50 €

Piratenliebe (Der Klassiker) 10.00 €

Bauernsülze aus der Vulkaneifel mit hausgemachter Remouladensauce und Hunsrücker- Bratkartoffeln	9.50 €
Original Monschauer- Senfschnitzel (aus der Senfmühle Monschau) mit Wedges und gemischtem Salat	15.50 €
Salat der Saison: Hirtensalat Ziegenkäse im Speckmantel an marktfrischem Salat	12.80 €
Vegetarisch: Mediterrane Nudelpfanne mit Kräuter-Tomatensauce und Käse überbacken	10.00 €
Für unsere kleinen Gäste: Kinderschnitzel in Champignonrahmsauce, Pommes frites und Erbsen- Möhrengemüse	9.50 €

Unsere Weinempfehlung zum Sommer

2017 er Riesling Kabinett Halbtrocken
Klassischer Saar - Riesling mit wenig Alkohol 9,5 %
0,25 l : 3.50 € (**Sonderpreis**)

2018 er Saar- Weißburgunder Trocken
Die Empfehlung zu Salaten, Fisch und hellem Fleisch
0,25 l : 4.50 €

2019 er Spätburgunder Blanc de Noir
Fruchtiger, trockener Spätburgunder mit einem Touch Rose- Farbe
Unser Sommerwein des Jahres!
0,25 l : 4.50 €

Alle Weine eigene Gutsabfüllung

Desserts zur Auswahl

Gemischtes Eis (3 Bällchen; Bourbon-Vanille, Double Choco, Erdbeere mit Fruchtstücken)	4.50 €
mit Sahne	5.00 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	4.50 €
Parfait der Saison aus eigener Herstellung	5.50 €