

Landhaus Eucharibusberg

Alle Gerichte können auch zur Abholung bestellt werden!

Vorspeisen

Hausgemachte Kartoffelrösti und Räucherlachs 7,80 €

Suppe

Hausgemachte Cremesuppe von frischem Spargel 5,80€

Hauptgänge

Schnitzel vom Eifeler- Landschwein mit Jäger- Rahm- oder Zigeunersauce, Pommes frites und Salat 15,80€

Gebr. Putenbrust mit Mandelkruste in Waldpilzrahmsauce, Broccoli und Pommes dauphine 17,80 €

Medaillons vom Schweinefilet in Waldpilzrahmsauce, Pommes dauphine und Salat 17,90€

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salat 23,50€

Cordon Bleu vom Eifeler- Landschwein, Erbsen- Möhrengemüse und Kroketten 16,80 €

Frühlingsalat mit Streifen von gebratener Putenbrust und Champignons 13,50 €

Spezial Eucharibusberg- Burger vom Angus Rind

100 % Rindfleisch (200 g)

mit Käse und Wedges Kartoffeln 13,00 €

oder als **Vegetarischer**- Gemüseburger mit Wedges 12,00 €

Pochiertes Kabeljaufilet in Monschauer- Senfsoße,
mit Broccoli und Salzkartoffeln 19,00€

Angebot der Saison

Frischer, deutscher Stangenspargel mit Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter 17,50 €
- mit rohem oder gekochtem Schinken 20,50 €
- mit kleinem Schnitzel 22,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Spargel: Eigene Gutsabfüllung

2019 er Saar- Weißburgunder Classic 0,25 l 4,50 €
2020 er Saar-Grauburgunder Trocken 0,25 l 5,00€

Vegetarisch

Käsespätzle mit Schmorzwiebeln u. Bergkäse gratiniert
sowie Salat 12,00 €

Für die Kleinen

Kleines Schnitzel in Champignonrahmsoße,
Pommes frites und Erbsen- Möhrengemüse 9,50€

Desserts

Gemischtes Eis (3 Bällchen; Bourbon-Vanille, Double Choco,
Erdbeere) 4,50 €
mit Sahne 5,00 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 4,50 €

Dessert der Saison

Bourbon- Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne 6,00 €