

# Landhaus Euchariusberg

Alle Gerichte können auch zur Abholung bestellt werden !

## Vorspeise

Schinkenröllchen mit Spargel und Baguette 5,50 €

## Suppe

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Sahne 6,20€

## Hauptgänge

Schnitzel vom Eifeler- Landschwein mit Jäger- Rahm- oder Zigeunersauce, Pommes frites und Salat 16,80€

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce, Krokette und Salat 18,50€

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salat 24,50€

Cordon Bleu vom Eifeler- Landschwein, Erbsen- Möhrengemüse und Krokette 17,50 €

## Spezial Euchariusberg- Burger vom Angus Rind

100 % Rindfleisch (200 g )  
mit Käse und Wedges Kartoffeln 14,80 €

Bauernsülze aus der Vulkaneifel mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln 12,00 €

Auf der Haut gebratenes Winter-Kabeljaufilet  
mit Kartoffel-Lauchstampf und Paprikabutter 22,50 €

**Unsere Weinempfehlung zum Fisch der Saison**

2019 er Riesling Spätlese Feinherb 0,25 l 5,00 €  
Eigene Gutsabfüllung aus dem Euchariusberg

Original- Monschauer Senfschnitzel ( Senfmühle Monschau)  
mit Wedges und Salat 17,00 €

Marktfrischer Blattsalat mit Rohkost  
und Schnitzelstreifen 14,00 €

Hirschkalbsragout mit Waldpilzen,  
Apfelrotkohl und Spätzle 20,50 €

**Vegetarisch**

Käsespätzle mit Schmorzwiebeln und Bergkäse  
gratiniert sowie Salat 14,00 €

**Für die Kleinen ( bis 12 Jahre)**

Kleines Schnitzel „Wiener Art“  
Pommes frites und Erbsen- Möhrengemüse 10,50€

**Desserts**

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

mit Sahne 5,50 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 5,00 €

**Dessert der Saison**

Hausgemachtes Zimtparfait mit Armagnac- Pflaumen 6,50 €