

# Landhaus Eucharibusberg

Alle Gerichte können auch zur Abholung bestellt werden !  
!!! Umbestellung auf Bratkartoffeln 1,50€ Aufschlag!!!

## Vorspeise

Gratinierte mit Feta gefüllte Champignonköpfe 6,80 €

## Suppe

Hausgemachte Kürbiscremesuppe 6,80 €

## Hauptgänge

Schnitzel vom Eifeler- Landschwein mit Jäger- Rahm- oder  
Zigeunersauce, Pommes frites und Salat 19,50 €

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Pommes frites und Salat 26,50 €

Cordon Bleu vom Eifeler- Landschwein,  
Erbsen- Möhrengemüse und Kroketten 21,00 €

Medaillons vom Schweinefilet in Steinpilzrahmsauce,  
Kroketten und Salat 22,00€

Original- Monschauer Senfschnitzel ( Senfmühle Monschau)  
mit Wedges und Salat 20,50 €

Metzger- Hacksteak mit Zwiebeln und Spiegelei,  
Bratkartoffeln und Salat 16,50 €

Bauernsülze aus der Vulkaneifel mit hausgemachter,  
Remouladensauce und Bratkartoffeln 14,50 €

## Für die Kleinen

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ ,  
Pommes frites und Erbsen- Möhrengemüse 11,80 €

### Empfehlungen der Saison

Fangfrische Muscheln in Saar- Rieslingsud und Baguette	17,80 €
Fangfrische Muscheln in Monschauer-Senfsahnesoße und Pommes frites	19,80 €
Gebratenes Kabeljaufilet mit Kartoffel- Lauchstampf und Paprikabutter	23,90 €
Hirtensalat; gemischter Blattsalat mit Rucola an Himbeerdressing und lauwarmem Ziegenkäse im Speckmantel	15,50 €

### Vegetarisch

Käsespätzle mit Schmorzwiebeln und Bergkäse gratiniert	16,50 €
--	---------

### Unsere Weine im Herbst

2022 er Weißburgunder Classic	0,25 l	5,20 €
2022 er Spätburgunder Blanc de Noir Trocken	0,25 l	5,20 €
2023 er Saar- Riesling „Alte Reben“ Trocken	0,2 l	4,40 €

### **Alle Weine eigene Gutsabfüllung**

### Desserts

Gemischtes Eis ( 3 Bällchen; Bourbon-Vanille, Double Choco, Erdbeere)	5,50 €
mit Sahne	6,00 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,00 €
Hausgemachtes Mangoparfait mit Kiwi	7,50 €
Dame Blanche mit hausgemachter, belgischer Schokosoße, Vanilleeis und Sahne	7,50 €