

Landhaus Eucharibusberg

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

Vorspeise

Räucherlachs auf Rösti mit Senf- Dillsoße und Salatboquet 7,50 €

Suppe

Hausgemachte Spargelcremesuppe 6,80 €

Hauptgänge

Schnitzel vom Eifeler- Landschwein mit Jäger- Rahm- oder
Zigeunersauce, Pommes frites und Salat 19,80 €

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes frites und Salat 27,80 €

Cordon Bleu vom Eifeler- Landschwein,
Erbsen- Möhrengemüse und Kroketten 21,50 €

Medaillons vom Schweinefilet in Steinpilzrahmsauce,
Kroketten und Salat 22,50€

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

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

Original- Monschauer Senfschnitzel (Senfmühle Monschau)
mit Wedges und Salat 20,80 €

Empfehlungen der Saison

Frischer, deutscher Stangenspargel	
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	
Drilling- Kartoffeln	20,00 €
# mit rohem und / oder gekochtem Schinken	23,50 €
# mit kleinem Schnitzel	24,50 €
# mit kleinem Rumpsteak	33,50 €
# mit gebratener Lachsschnitte	31,50 €
Gebratene Lachsschnitte mit Tagliatelle in Tomaten- Pesto und Beilagensalat	24,50 €

Vegetarisch

Käsespätzle mit Schmorzwiebeln und Bergkäse gratiniert	16,50 €
Großer Frühlingssalat mit Garnelenspieß, gebackenen Tintenfischringen und Sauce Aioli	15,50 €

Für die Kleinen

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

Unsere Weine im Frühling

Eigene Gutsabfüllung		
2023 er Saar-Grauburgunder Trocken	0,25 l	5,50 €
2022 er Saar- Riesling Feinherb	0,2 l	4,50 €

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 frischen Erdbeeren	7,50 €

Frische Erdbeeren mit Bourbon- Vanilleeis und Sahne 7,80 €