

# *Landhaus Eucharisberg*

## *Vorspeise*

Räucherlachs auf Rösti mit Senf-Dillsauce, Salatbouquet 8,50 €

## *Suppe*

Hausgemachte Spargelcremesuppe 7,50 €

## *Hauptgänge*

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

Cordon Bleu mit Kroketten und Erbsen- Möhrengemüse 21,80 €

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

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salat 29,50 €

Metzger- Hacksteak mit Zwiebeln und Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat 16,80 €

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

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

Gebratene Lachsschnitte mit Kartoffel-Lauchstampf und Hummerschaum 24,50 €

## *Saisonales Angebot*

Frischer, deutscher Stangenspargel	
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	
Drilling- Kartoffeln	20,80 €
# mit rohem und / oder gekochtem Schinken	24,00 €
# mit kleinem Schnitzel	25,50 €
# mit 2 Schweinemedallions	29,50 €
# mit gebratenem Lachsfilet	31,50 €
# mit Gemüsebratling (Vegetarisch)	23,00 €

**„Sosatie“**- Hähnchenspieß süß-sauer,  
Mangochutney, Reistimbal und Chakalaka (Gemüse Eintopf)  
22,80 €

*Unser Sous-Chef hat diese beliebte südafrikanische Spezialität 12 Jahre lang in einem Restaurant in Köln zubereitet.*

Hähnchenspieß „Sosatie“, gemischter Blattsalat und Folienkartoffel mit Kräuterquark	16,50 €
--	---------

## *Vegetarisches Angebot*

Bunter Blattsalat mit Folienkartoffel und Kräuterquark	14,00 €
--	---------

## *Für die Kleinen*

Schnitzel „Wiener Art“, Erbsen und Möhren, Pommes frites	11,80 €
Hähnchencrossies, Erbsen und Möhren, Kroketten	10,80 €

## *Unsere Weinempfehlung im Frühling*

2022er Saar-Grauburgunder Trocken	0,25 l	5,50 €
2024er Saar-Weißburgunder Classic	0,25 l	5,50 €

*Alle Speisen können Sie auch gerne für außer Haus bestellen*