

Landhaus Euchariusberg

Alle Gerichte können auch zur Abholung bestellt werden

Vorspeisen

Süßkartoffelsalat, gratinierter Feta und Kirchtomaten in
Sesamdressing, rotes Zwiebelconfit 8,50 €

Räucherlachs auf Rösti mit Senf-Dillsauce, Salatbouquet 9,00 €

Suppe

Hausgemachte Tomatensuppe, Mozzarellakugeln, Pesto 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 €

Saisonales Angebot

Piccata vom Schweinerücken (Käse-Ei-Hülle) auf Tomatensauce,
Tagliatelle, Salat 22,50 €

Gebratene Lachsschnitte auf Hummerschaum,
Brokkoli und Reistimbal 24,50 €

„Sosatie“- Hähnchenspieß,
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.

Vegetarisches Angebot

Tagliatelle mit mediterranen Grillgemüse, Parmesan 14,50 €

Bunter Blattsalat mit Tomaten-Mozzarellaspieß, Pesto 14,50 €
+ 1 Sosatie-Spieß 17,50 €

Unsere Sommerweine aus eigenem Weingut

2022er Spätburgunder Blanc de Noir Trocken 0,25 l 5,50 €

2025er Riesling Kabinett Feinherb 0,25 l 5,50 €

Der Saar- Riesling- Klassiker

2023er Saar-Grauburgunder Trocken 0,25 l 5,50 €

Für die Kleinen

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

Hähnchencrossies, Erbsen und Möhren, Kroketten 10,80 €

Umbestellung auf Bratkartoffeln + 1,50€

Leckere Desserts empfehlen wir auf unserer Sonderkarte