



Nachhaltig & regional

Unsere Produkte beziehen wir vorwiegend von uns bekannten, regionalen Produzenten:
Weiderind & Hühnchen aus der Eifel, Gemüse & Salate aus der Region.

Vorweg

Cremesuppe von weißem Spargel	EUR 10	
Schaumsuppe von heimischem Bärlauch	EUR 10	
Ziegenkäse gratiniert Feigensenf Salat	EUR 16	
Warmer grüner Spargel Parma-Schinken Parmesan Olivenöl	EUR 18	
Carpaccio vom Eifeler Weiderind Rucola Parmesan Olivenöl	EUR 20	

Eli's Deli Burger

Handgemachtes Brioche BBQ-Sauce Mayonnaise Tomate Gurke Zwiebeln		
Pommes frites Salat		
Feinstes Eifeler Roastbeef Bacon	EUR 25	
Filet vom Farmhuhn Bacon	EUR 22	
Hausgemachtes Falafel-Patty	EUR 20	

Salate

„Salat Weidenbrück“ Blattsalate Hausdressing Früchte Cocktailsauce	EUR 17	
dazu krosse Hühnchenfiletstreifen	EUR 21	
Blattsalate Filetspitzen vom Eifeler Weiderind Vinaigrette Champignons	EUR 24	



Spargel von Burg Mülheim

Stangenspargel mit Salzkartoffeln & Sauce Hollandaise	EUR 26	
dazu gekochter oder roher Schinken	EUR 31	
dazu gebratenes Lachsfilet	EUR 36	
dazu kleines Wiener Schnitzel vom Kalb	EUR 39	
dazu kleines Filet vom Eifeler Weiderind	EUR 45	
Pasta Kräuterrahmsauce grüner & weißer Spargel Zuckerschoten	EUR 22	
dazu gebratenes Lachsfilet	EUR 28	

Hauptgerichte

Gefüllte Pasta Ricotta Rucola Walnüsse Salbei Kirschtomaten	EUR 20	
Schnitzel vom Eifeler Schwein Champignonrahmsauce Pommes frites Salat	EUR 22	
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet Bärlauch-Risotto Frühlingsgemüse	EUR 26	
Wildragout Spinatknödel Kohlrabisalat Sonnenblumenkerne	EUR 28	
Wiener Schnitzel vom deutschen Kalbsrücken Bratkartoffeln Speck Salat	EUR 32	
Rumpsteak geschmolzene Tomaten Pommes frites Salat	EUR 33	
Rinderfilet sautierte Pilze Sauce Bernaise Pommes frites Salat	EUR 45	

Desserts

D´espresso – Espresso mit einer süßen Überraschung	EUR 8
Tagesdessert	EUR 10
Zartbitterschokoladen-Crème brûlée Eis von karamellisierter weißer Schokolade	EUR 12

 = vegetarisch

Wir bitten um bargeldlose Zahlung mit EC-Karte.