



## Nachhaltig & regional

Unsere Produkte beziehen wir vorwiegend von uns bekannten, regionalen Produzenten:

Rind & Hühnchen aus der Eifel, Gemüse & Salate aus der Region.


### Vorspeisen

Feldsalat in Hausdressing mit Croûtons & Speckchips	EUR 9	
Karamellierter Ziegenkäse mit marinierter Rote Beete, Herbstsalat & Feigensenf	EUR 14	
Hausgemachte Wildterriner mit Feldsalat & Cumberland sauce	EUR 16	
Carpaccio vom Eifeler Weiderind mit Rucola, Olivenöl, Parmesan & Balsamico	EUR 20	


### Suppen

Kürbissuppe mit Kürbisöl & -kernen	EUR 8	
Consommée vom Eifler Weiderind mit Eierstich & Fadennudeln	EUR 9	

### Elis Deli Burger

Handgemachtes Brioche mit BBQ-Sauce, Bacon, Mayonnaise, Tomate Gurke, Zwiebeln, Pommes frites & Salat		
Feinstes Eifeler Roastbeef	EUR 24	
Filet vom Farmhuhn	EUR 20	
Hausgemachtes Falafel-Patty	EUR 19	

### Salate

Salat Weidenbrück Blattsalate in Hausdressing mit Früchten & Cocktailsauce	EUR 14	
mit krossen Hähnchenfiletstreifen	EUR 19	
Salat mit Filetspitzen vom Eifeler Weiderind, Balsamicodressing & Champignons	EUR 22	

# Braten von der Gillbach – Gans

- naturnah aufgezogen auf dem Stiftshof -

mit Beifußjus, Maronen, Bratapfel, Rotkohl & Kartoffelklößen

EUR 49

## Hauptgerichte

Schnitzel vom Eifeler Schwein mit Champignonrahmsauce, Pommes frites & Salat	EUR 19
Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln & Salat	EUR 19
Filet vom Farmhuhn mit Süßkartoffelpüree & Brokkoli	EUR 23
Rheinischer Sauerbraten vom Eifeler Weiderind mit Kartoffelklößen & Rotkohl	EUR 24
Filet vom Eifeler Schwein mit Champignons, Spätzle, Sauce Bernaise & Salat	EUR 25
Ragout vom Wild aus eigener Jagd mit Spätzle & Rahmwirsing	EUR 26
Wiener Schnitzel vom deutschen Kalbsrücken mit Bratkartoffeln & Salat	EUR 30
Rumpsteak vom Eifeler Weiderind mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln & Salat	EUR 30
Gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut & Süßkartoffelpüree	EUR 32
Filet vom Eifeler Weiderind mit Sauce Bernaise, Herzoginkartoffeln & Brokkoli	EUR 40

## Desserts

D'espresso – Espresso mit einer süßen Überraschung	EUR 7
Tagesdessert	EUR 7
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Orangen-Schokoladen-Eis	EUR 10
Mille-feuille mit Zimtcreme & Glühweinkirschen	EUR 12



= vegan



= vegetarisch

Wir bitten um bargeldlose Zahlung mit EC-Karte.