





Nachhaltig & regional

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

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

Vorweg


Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton	EUR 8	
Rote Bete Carpaccio mit mariniertem Feta, Rucola & Birnen	EUR 14	
Vitello tonnato – rosa gebratener Kalbsrücken mit Kapern-Thunfisch-Sauce	EUR 18	

Eli's Deli Burger

Handgemachte Brioche mit BBQ-Sauce, Bacon, Mayonnaise, Tomate, Gurke, Zwiebeln
dazu 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 Hühnchenfiletstreifen	EUR 19	
Salat mit Filetspitzen vom Eifeler Weiderind, Vinaigrette & Champignons	EUR 22	



Wild aus eigener Jagd

Wildmaultaschen in Zwiebelschmelze mit Rotkohlsalat	EUR 18
Wildbraten mit Cranberryjus, Rotkohl & Klößen	EUR 28
Wildschweintrüben mit Preiselbeerjus, Kartoffel-Majoran-Muffin, Rosenkohl & Speck	EUR 32

Hauptgerichte

Schnitzel vom Eifeler Schwein mit Champignonrahmsauce, Pommes frites & Salat	EUR 20
Spinatrisotto mit gebackenen Austernpilzen	 EUR 20
Hähnchenbrust gefüllt mit Ricotta & getrockneten Tomaten dazu Pilzrisotto & Spinat	EUR 21
Wiener Schnitzel vom deutschen Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Speck & Salat	EUR 31
Rumpsteak vom Eifeler Weiderind mit Pfefferjus, Pommes frites & Speckbohnen	EUR 31
Kabeljau Loins auf Spinatrisotto mit Parmesanschaum	EUR 33
Filet vom Eifeler Weiderind mit Honig-Thymianjus, Kartoffel-Majoran-Muffin & glacierten Karotten	EUR 38

Desserts

D´espresso – Espresso mit einer süßen Überraschung	EUR 7
Tagesdessert	EUR 8
Cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne	EUR 10
Warmes Schokoladenküchlein mit cremigem Vanilleeis & Sahne	EUR 12

 = vegetarisch

Wir bitten um bargeldlose Zahlung mit EC-Karte.