



WEIDENBRÜCK

Hotel Restaurant Spa

★ ★ ★ ★ S

Unsere Speisen

~ nachhaltig & regional ~

Vorweg

Kleiner Salat	EUR 6
Feldsalat mit krossem Speck & Croûtons	EUR 10
Geräucherte Entenbrust mit Apfel-Sellerie-Salat, Rotwein-Quitten & Walnüssen	EUR 17
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf & Salat in Preiselbeer-Vinaigrette vegetarisch	EUR 17
Carpaccio vom Eifeler Rind mit Rucola, Parmesan & Olivenöl	EUR 20

Suppen

Tagessuppe	EUR 8
Consommé vom Eifeler Weiderind mit Markbällchen, Fadennudeln & Eierstich	EUR 14

Eli's Deli Burger

Handgemachtes Brioche mit hausgemachter BBQ-Sauce, Mayonnaise Tomate, Gurke & Zwiebeln dazu Pommes Frites & Salat	
Handgemachtes Falafel-Patty vegetarisch	EUR 20
Filet vom Farmhuhn & Bacon	EUR 22
Feinstes Eifeler Roastbeef & Bacon	EUR 25

Unsere Klassiker

Wokgemüse in Curryrahm mit Basmatireis vegetarisch	EUR 18
dazu Sesamhähnchen	EUR 23
dazu gebratene Garnelen	EUR 26
Champignonrahmschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites & Salat	EUR 24
Filet vom Eifeler Schwein mit Cognacrahm, Champignons, Spätzle & Salat	EUR 28
Traditioneller Braten vom Eifeler Weiderind mit Salzkartoffeln & Rosenkohl	EUR 28
Gebratenes Kabeljaufilet an Dijon-Senfsauce, Salzkartoffeln & Feldsalat	EUR 32
Rumpsteak vom Eifeler Weiderind mit Pfeffersauce, Pommes Frites & Salat	EUR 33
Wiener Schnitzel vom deutschen Kalbsrücken mit Bratkartoffeln & Salat	EUR 34

Wild aus eigener Jagd

Bolognese vom Wild mit Pasta & Salat	EUR 20
Braten vom Wild mit Spätzle & Rosenkohl	EUR 32
Mufflon-Rücken mit Preiselbeersauce, Spätzle & Rosenkohl	EUR 37

Desserts

D'Espresso – Espresso mit einer süßen Überraschung	EUR 8
Tagesdessert	EUR 10
Mascarponeparfait mit Kirschkompott	EUR 10
Tonkabohnen-Crème-Brûlée mit hausgemachtem Schokoladen-Orangeneis	EUR 12

Eine Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir mit EUR 3.