

Nachhaltig & regional

*Unsere Produkte beziehen wir vorwiegend von regionalen Produzenten:
Hühnchen & Rind naturnah aus der Eifel,
handgemachte Burger-Buns von Café von Sturm.*

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf & Salatbouquet	EUR 18
Oktopus auf Carpaccio von bunten Rüben mit Passionsfruchtvinaigrette	EUR 22
Carpaccio vom Eifeler Weiderind mit Parmesan, Cherrytomaten & Pinienkernen	EUR 22
Haxe mit Schnittlauch-Radieschen-Vinaigrette, gegrillten Pfifferlingen & Salatbouquet	EUR 22

Suppe

Tagessuppe	EUR 10
Consommé vom Eifeler Weiderind mit Flädle & Schnittlauch	EUR 12

Salate

Blattsalate in Sahnejoghurt- & Cocktaildressing mit Früchten	EUR 18
dazu Filetstreifen vom Eifeler Huhn	+ EUR 7

Vegan

Hausgemachte Falafel auf Linsen-Kartoffel-Curry mit Spinat	EUR 22
--	--------

Eli's Deli Burger

Handgemachte Brioche mit hausgemachter BBQ-Sauce, Pommes Frites & Salat

mit hausgemachtem Falafel-Patty	EUR 20
mit Filet vom Eifeler Huhn & Bacon	EUR 22
mit feinstem Roastbeef vom Eifeler Weiderind & Bacon	EUR 26

Hauptgerichte

Frische Pilze in Kräuterrahm, dazu geröstete Serviettenknödel & Salat	EUR 24
Ragout vom Wild aus eigener Jagd mit Serviettenknödeln & Speckböhnchen	EUR 29
Lachsfilet vom Grill mit Walnuss-Parmesan-Kruste auf Pfifferling-Risotto	EUR 34
Kalbs-Tafelspitz auf Meerrettichschaum mit Bouillonkartoffeln	EUR 32
Schnitzel vom Jungschwein in Bäckerpanade mit Champignonrahm, Pommes frites & Salat	EUR 24
Schnitzel vom Jungschwein in Bäckerpanade mit Pfifferlingen in Rahm, Pommes frites & Salat	EUR 29
Filet vom Farmhuhn in Kürbiskernpanade mit Kernöl-Mayonnaise, Bratkartoffeln & Salat	EUR 26
Traditionelles Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Zitrone – Kapern – Sardelle – Preiselbeeren, Bratkartoffeln & Salat	EUR 36
240 gr. Rumpsteak vom Eifeler Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes Frites & Speckbohnen	EUR 38

Extras

Kleiner Salat in Joghurtsahnedressing	EUR 6
Speckböhnchen	EUR 6
Pommes Frites	EUR 6
Gebratene Pfifferlinge	EUR 7
Portion Bratkartoffeln	EUR 8
(Eine Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir mit EUR 3,50)	

Desserts

Cremiges Walnusseis mit Baileys, Sahne & hausgemachtem Krokant	EUR 12
Zwetschgenvariation - Parfait, Sorbet & Panna Cotta mit Zimtschaum	EUR 14
D'Espresso ~ Espresso mit süßer Überraschung	EUR 8
Affogato al caffè ~ Kugel Vanilleeis mit Espresso	EUR 8
Tagesdessert	EUR 10