



Nachhaltig & regional

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

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

Vorweg

Fruchtiges Tomatencremesüppchen	EUR 8	
Büffelmozzarella mit bunten Tomaten, Basilikum & gerösteten Kernen	EUR 16	
Carpaccio vom Eifeler Weiderind mit Rucola, Olivenöl, Parmesan & Balsamico	EUR 20	
6 Scampis vom Grill mit Knoblauch & Kräutern	EUR 20	

Frische Pfifferlinge

Waldpilze in Rahm mit hausgemachten Serviettenknödeln	EUR 18	
Gegrillte Pfifferlinge auf Drillingskartoffeln aus dem Ofen, Kräuterquark & Rucola	EUR 18	
Gegrilltes Hühnchenfilet mit Pfifferlingen, Drillingskartoffeln, Kräuterquark, Rucola	EUR 24	
Schnitzel vom Eifeler Schwein mit Pfifferlingrahmsauce, Pommes frites & Salat	EUR 23	
Salat mit Filetspitzen vom Eifeler Weiderind, Balsamicodressing & Pfifferlingen	EUR 25	
Wildrücken rosa gebraten mit leichter Jus, Pfifferlingen & Serviettenknödeln	EUR 38	



Elis Deli Burger

Handgemachtes Brioche mit BBQ-Sauce, Bacon, Mayonnaise, Tomate
Gurke, Zwiebeln, Pommes frites & Salat

Feinstes Eifeler Roastbeef EUR 22

Filet vom Farmhuhn EUR 19

Hausgemachtes Falafel-Patty EUR 19 

Klassiker

Salat Weidenbrück Blattsalate in Sahnedressing mit Früchten & Cocktailsauce EUR 13 
mit krossen Hähnchenfiletstreifen EUR 19

Schnitzel vom Eifeler Schwein mit Champignonrahmsauce, Pommes frites, Salat EUR 19

Garnelen vom Grill auf italienischer Kartoffelpfanne & Kräuterquark EUR 29

Wiener Schnitzel vom deutschen Kalbsrücken mit Drillingskartoffeln & Salat EUR 29

Rumpsteak vom Eifeler Weiderind mit lauwarmer italienischer Kartoffelpfanne EUR 30

Rinderfilet mit Pfefferjus, geschmolzenen Cherrytomaten & Drillingskartoffeln EUR 39

Desserts

Hausgemachtes Tonkabohneneis mit Stachelbeer-Himbeer-Kompott & Crumble EUR 10

Hausgemachte Sorbetvariation EUR 9

D'espresso – Espresso mit einer süßen Überraschung EUR 7

Tagesdessert EUR 7



= vegan



= vegetarisch

Wir bitten um bargeldlose Zahlung mit EC-Karte.