

SUPPEN & VORSPEISEN

Schwarzwurzelschaumsuppe

mit gebeizten Lachstreifen & Croûtons

12,50€

Kalbtafelspitzbouillon

mit Eierstich & Kräuterflädle

10,50€

Gebackene Garnelen

an Kräuter-Graupen-Risotto mit Salatbouquet

17,50€

Strudel & Raviolo von der Blutwurst

mit Apfel-Zwiebelmarmelade, Rahmsauerkraut & Schmorsoße

17,50€

VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN

Duett von Spinat- & Rote Beete Knödel

auf winterlichem Gemüsebett & Salatteller

25,50€

Bunter Salatteller

aus Rohkost- & Blattsalaten mit gebackenen Kartoffeltaschen

19,50€

KLASSIKER



EIFELSTUBE
RESTAURANT | HOTEL | CAFÉ

Ahrtaler Winzerschmaus

paniertes Schweineschnitzel mit Kräuterrührei, Bratkartoffeln & Salat
22,50€

„Schöne Winzerin“

Schweinefiletscheiben an Champignonrahmsoße mit grünem Pfeffer & Träubchen
dazu Butterspätzle & Salatteller
24,50€

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

in Printen-Rosinensoße mit Serviettenknödel & Apfel-Rotkohl
29,80€

Eifeler Hirschgulasch

mit Butterspätzle, Rotweibirne, Preiselbeeren & Apfel-Rotkohl
31€

Kalbs-Wienerschnitzel „Eifeler Art“

mit Speck, Spiegelei, Bratkartoffeln & Salatteller
31€

Black Angus Rumpsteak

mit Zwiebel-Champignonkruste, Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln & Salatteller
32,50€

Winterkabeljau „Skrei“

an Kräuter-Riesling-Soße mit Petersilienkartoffeln & Blattspinat
29,80€

DESSERT

Crème Brûlée

mit hausgemachtem Parfait & frischem Obst
14€



EIFELSTUBE
RESTAURANT | HOTEL | CAFÉ

Schokoküchlein

mit flüssigem Kern, hausgemachtem Sorbet & frischem Obst

14€

Gemischter Eisbecher

mit frischen Früchten (3 Kugeln)

9€

Eierlikörbecher

3 Kugeln Schokoladeneis mit Sahne & Eierlikör

9,50€

Eissorten:

Erdbeere

Schokolade

Vanille

pro Kugel: 3€

extra Sahne: 1€



EIFELSTUBE
RESTAURANT | HOTEL | CAFÉ