



Landhotel Eifelblick

Herzlich Willkommen auf unserer Speisekarte

Liebe Gäste,

Unser Service- und Küchenteam hat für Sie eine Auswahl an hausgemachten kroatischen sowie deutschen Gerichten zusammengestellt und freut sich, Sie während Ihres Aufenthaltes bei uns verwöhnen zu können.

Sollten Sie besondere Wünsche haben, so sprechen Sie uns gerne an. Wir werden unser Bestes geben, auf Ihre Wünsche einzugehen.

Ihr Team vom *Landhotel Eifelblick*



Landhotel Eifelblick

Suppen

Tagessuppe

Bitte bei unserer Bedienung anfragen.

5,90€

Gulaschsuppe

Saftiges Rindfleisch vom regionalen Charolais-Rind, verfeinert mit Rotwein, Zwiebeln und Kräutern. Frisch geliefert vom regionalen Metzger Juchems aus Stadtkyll.

8,90€

Vorspeisen

Knoblauchbrot (für 2 Pers.)

Toastbrot vom Grill mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und schwarzen Oliven

11,50€

Eine Kombination aus hausgemachten Gnocchi

Kartoffelgnocchi in einer cremigen Soße aus verschiedenen Käsesorten, dazu hausgemachte Gnocchi italienischer Art, gefüllt mit Speck und Spinat, in einer Pfanne angebraten mit Speck und Butter.

11,90€

Als Hauptgericht (vegetarische Variante möglich)

18,50€

Carpaccio vom Rind

Feinstes Rind aus der Region, serviert mit Rucola, Olivenöl, Zitrone und hauchdünnen Scheibchen Grana Padano.

14,90€



Landhotel Eifelblick

Ziegenkäse in hauchdünnem Teigmantel	14,90€
Serviert auf buntem Salatbouquet, mit Honig und gerösteten Walnüssen verfeinert	
Als Hauptgericht	22,50€

Hauptgerichte

Lasagne	14,00€
Köstliche hausgemachte Lasagne auf Bologna Art, serviert mit Salat.	
Hähnchen-Avocado-Salat	17,90€
Bunter Salatteller an gebratener Avocado und Paprika, mit einer in geröstetem Sesam gerollten Hähnchenbrust.	
Nur mit Avocado und Knoblauchbrot 	15,50€
Grüne Bandnudeln mit Black Tiger Garnelen	19,90€
Garnelen mit Knoblauch, leicht angebraten und mit Weißwein erfrischt, mit Sahne und frischer Petersilie verfeinert.	
*ohne Kopf und verzehrfertig für Sie geschält.	
Rindergulasch	22,90€
Frisches Rindergulasch, in Rotwein und Zwiebeln geschmort, mit Rotkohl und Spätzle serviert.	
Mit regionalem Rindfleisch vom Eifelmetzger Juchems aus Stadtkyll.	
Lachsfilet nach Art des Hauses	25,50€
Im Ofen zubereiteter Lachs in einer leichten Sahnesauce mit Räucherlachscreme on Top. Dazu servieren wir Salzkartoffeln.	



Landhotel Eifelblick

Dorade	27,90€
Goldbrasse unter Folie frisch aus dem Ofen, gewürzt mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Zitrone und Kirschtomaten. Dazu servieren wir Spinat mit Kartoffeln, auf Knoblauch zubereitet.	
Rumpsteak aus der Region	28,90€
Rumpsteak vom regionalen Charolais-Rind vom Eifelmetzger Juchems aus Stadtkyll, serviert mit Bauernkartoffeln und gegrilltem Gemüse.	
Kalbsmedaillons	33,70€
Leicht gebratene Kalbsmedaillons, in einer kräftigen Sauce aus grünem Pfeffer und Cognac mit einem Hauch Sahne. Serviert mit hausgemachten Kartoffel-Schupfnudeln und Salat.	
Rinderfilet	36,70€
Zwei leicht gebratene Rinderfilet-Medaillons vom Grill, in einer kräftigen Sauce aus grünem Pfeffer und Cognac mit einem Hauch Sahne. Serviert mit hausgemachten Kartoffel-Schupfnudeln und Salat.	
Portion gebratene Zwiebel	4,00€
Hausgemachte Pfeffersauce	3,50€



Landhotel Eifelblick

Dessert

Eisbecher Serviert mit Sahne und Schokosoße.	6,50€
Eier-Kaffee Vanilleeis, Kaffee, Eierlikör und Sahne.	7,90€
Schoko Muffin Warmer Muffin, serviert mit Vanilleeis.	7,50€
Palacinke (Pfannkuchen) Pfannkuchen auf kroatische Art, mit Nutella gefüllt und serviert mit Eis und Sahne.	7,90€
Tullamore dew Irish Coffee Ein gesüßter Kaffee mit irischem Whiskey und Sahne.	9,90€