

„Vom Hof auf den Tisch“ – die Freistaat-Eifel-Philosophie

Wir im Freistaat wissen genau, wo unsere Produkte herkommen, kennen unsere Bauern und Erzeuger persönlich. Kein „Miles & More“-Fleisch aus der Mastindustrie, keine Antibiotika oder Hormone. Ja, das geht!

Unsere fast ausgestorbene Eifeler Spezialität: Knudeln

Knudeln sind ein uraltes Eifeler Arme-Leute-Essen, das beinahe in Vergessenheit geraten ist.

Diese per Löffel direkt ins Kochwasser abgestochenen rustikalen „Gnocchi“ aus Nudelteig wurden ursprünglich in flüssiger Butter geschwenkt und entweder mit eingekochten Früchten oder gebratenem Speck angerichtet. Wir haben das Rezept mündlich von Tante Mia aus Nettersheim überliefert bekommen und in ihrer Küche „geübt“, bis die Konsistenz des Teigs stimmte, denn aufgeschriebene Rezepte existieren nicht. Da Knudeln mindestens so flexibel wie italienische Pasta sind, denken wir uns immer wieder neue Saucen und Variationen aus.

Frisch gemachte Knudeln mit:

- Gebratenen Champignons, Zwiebeln, Butter & „Eifeler Bacon“ 8,90
- Gebratenen Stiften vom Kürbis aus dem Vorgebirge, Knoblauch, Weißwein, Tomate & Parmesan 9,90
- Ragout vom Eifeler Kaninchen, geschmort mit Wurzelgemüsen und viel Riesling 11,90
- Medaillons vom Wildschwein aus unseren Wäldern in einer Sauce aus Weißwein, Champignons, Knoblauch und Crème Fraîche 16,90

Vorspeisen:

Crèmesuppe vom Sechtemer Hokkaidokürbis, Gemüsefond, etwas Crème Fraîche, wenig Parmesan und sonst nühß... 4,90

Gratinierter Gillenfelder Bio-Ziegenkäse auf gelben, roten und rosa Beten 7,90

Gut gegrillt und wohlgeruht

Tri-Tip-Steak, auch Pastorenstück genannt, ein rustikales Steak vom Keldenicher Limousin-Rind, in Frankreich und Kalifornien in vielen Steakrestaurants auf der Karte. Ganz simpel mit unserer hausgemachten Steakbutter, handgeschnittenen Fritten und Blattsalaten. 17,90

Klassisches Rumpsteak vom Keldenicher Limousin-Rind - wer braucht schon südamerikanisches Steak, wenn man eine solche Qualität in der Eifel bekommt? Nach dem Grillen zur Ruhe gelegt mit unserer Steakbutter, serviert mit hausgemachten Fritten und Blattsalaten. 21,90

Hüftsteak vom zartesten Eifeler Lamm mit Gremolata, angerichtet auf gebratenen bunten Möhren und Kartoffeln 16,90

Außerdem:

Nur im Freistaat Eifel - für uns frisch vom Pariser Fischmarkt gebolt: Bio-Bouchot-Muscheln (kleine Pfahl-Miesmuscheln) auf rheinische Art zubereitet, d.h. mit Wurzelgemüsen und viel Riesling. Bouchot-Muscheln sind zwar kleiner, haben aber ähnlich viel Fleisch und wesentlich mehr Geschmack als holländische Miesmuscheln. Ein Gedicht! Knapp 500 g (das ist viel) mit frischem Bauernbrot 16,90

Fangfrische Forelle aus dem Feybachtal, aufgezogen mit viel Liebe in Fließwasser und nicht etwa in einem muffigen Tümpel, wie so oft bei Zuchtforellen. Gefüllt mit Zitrone, Rosmarin und Knoblauch. Dazu unsere hausgemachten Fritten und Blattsalate. 18,90

Wiener Schnitzel wie früher vor der TK-Pressschnitzel-Ära, vom feinsten Kalb aus der Region, frisch paniert und kross ausgebacken. Natürlich mit unseren handgeschnittenen Fritten und Blattsalaten. 15,90

Bunter gemischter Salat mit zwei feinen, in Knoblauch und Rosmarin gebratenen Eifeler Kaninchenfilets, zarter als Hähnchenbrust und natürlich nicht aus der "Fabrik". 12,90

Bunter gemischter Salat mit Streifen vom gepökelten Hämmchen (Eisbein), das wir von allem Unschönen befreien und grillen. Viel besser als das nicht totzukriegende Relikt aus den 80ern - staubtrockene Putenbruststreifen... 10,90