

„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, Crème Fraîche & Parmesan 9,90
- Leber vom Eifeler Kaninchen mit einer Sauce aus Apfel, Zwiebel, Weißwein und hausgemachtem Apfelchutney 11,90
- Ragout vom Eifeler Hirsch, in Rotwein und mit Wurzelgemüse geschmort 12,90

Vorspeisen:

Minestrone aus feldfrischem Sechtemer Herbstgemüse und hausgemachtem Hühnerfond
4,90

Gratinierter Bio-Ziegenkäse vom Gillenfelder Vulkanhof auf dem ersten Feldsalat der Saison
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 Endiviensalat. 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 Endiviensalat. 22,90

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 (als Vorspeise: 10,90)

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 Endiviensalat. 18,90

Eifeler "Osso Buco" - Beinscheibe vom Keldenicher Fleischrind, in Unmengen Rotwein mit Wurzelgemüsen geschmort. Serviert auf sautierten bunten Möhren und Kartoffeln 17,90

Rheinisches Durcheinander - Kartoffelpüree, Endivie, Speck und Zwiebel untereinander mit gebratenen Scheiben Fleisch- und Blutwurst vom Vussemer Schwäbisch-Halleschen Schwein 12,90

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 Endiviensalat. 15,90