

Freistaat Eifel

„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

Zartestem Eifeler Kaninchenfilets, mit Blankenheimer Speck umwickelt, in einer Champignon-Rahm-Sauce 13,90

Vorspeisen:

Suppe aus hausgemachtem Sauerkraut, Rinderfond, Kartoffeln, etwas Speck
4,90

Gepökelte und gekochte Rinderbrust mit hausgemachter Mayo aus Dreckenacher kaltgepresstem Rapsöl und Birgeler Senf
6,90

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 hiesigen Limousinrind - wer braucht schon südamerikanisches Steak, wenn man eine solche Qualität in der Eifel bekommt? Nach dem Grillen zur Ruhe gelegt unter unserer Steakbutter, serviert mit hausgemachten Fritten und Blattsalaten. Ca. 240 g: 23,90

Entrecôte vom Eifeler Limousinrind - ein Hammerteil von Steak! Etwas marmorierter und aromatischer als ein Rumpsteak, von einem Riesenstück geschnitten, daher auch mit ca. 350 g relativ dünn. Somit ist die Garstufe "englisch" schwierig, aber wir versuchen's gerne, fast immer erfolgreich. Das gegrillte Fleisch ruht ein paar Minuten unter unserer hausgemachten Steakbutter und kommt mit glasierten Sechtemer Möhren und Kartoffelwürfeln auf den Teller. Ca. 350 g: 23,90

Außerdem:

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

Kotelett vom Vussemer Schwäbisch-Halleschen Schwein, samt Schwarte, um es beim Garen saftig zu halten. So dick wie der Daumen von Theo Wollenweber, was beachtlich ist. Gefüllt mit Speckbutter. Serviert auf glasierten Sechtemer Möhren und Kartoffelwürfeln. 16,90

Ganze Haxe vom zartesten Eifeler Lamm, stundenlang auf Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln, Rosmarin und Weißburgunder geschmort. Ein Fleisch am Stiel... 18,90