

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Eifelhaus 


Restaurant • Café • Seeterrasse

bei uns is(s)t man natürlich.....

WIR SIND EIN ZERTIFIZIERTER BETRIEB VON





Liebe Gäste,

Frische, Natürlichkeit, Regionale Produkte – dies sind Dinge, auf die wir in unserem Haus, besonders in der Küche, größten Wert legen.

Wir sind ein zertifizierter Betrieb der **Regionalmarke Eifel** und arbeiten mit Betrieben und Dienstleistern aus der Region zusammen, damit Wertschöpfung und Kaufkraft in der Eifel gehalten werden. Dies beginnt in unserer Küche mit dem Einkauf von frischem Fleisch und Fisch von Eifeler Tieren, Eier, und Käse von Eifeler Bauernhöfen und hört beim Obstbrand, Wein, Mineralwasser, Bier und Apfelsaft der Marke Eifel noch lange nicht auf.

Die Qualitätskriterien der **MARKE EIFEL** Produkte können Sie unter www.eifel-qualitaet.de nachlesen

Einige unserer Liferanten: (wo Sie natürlich auch einkaufen können)

Metzgerei Müller, Gerolstein

Gemünder Brauerei

Verschiedene EIFEL Obstbrandhersteller

Rhodium Mineralbrunnen

Kelterei Conrad, Welschbillig

Dagernova Weinmanufaktur, Dernau

Fleischerei Peters, Winterspelt

Demeterkäserei Breit, Wittlich

Geflügelhof Lehnertz, Habscheid

Fleischerei Hünten, Löff

Wir möchten Sie darauf hinweisen, das wir die Speisen frisch, ohne Farbstoffe, Geschmacksverstärker und soweit als möglich ohne Konservierungsstoffe für Sie zubereiten. Wir verwenden keine Gentechnisch veränderten Lebensmittel.

Kuchen und Eis sind aus eigener Herstellung und werden täglich frisch zubereitet. Unseren Kaffee rösten wir in der Hauseigenen Rösterei

Die Liste der unvermeidlichen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte

Über Allergene in unseren Produkten informieren Sie sich an den ausgehangenen Tafeln „WAS IST IM ESSEN“

EIFELHAUS

Am Obersee 1

52152 Einruhr

Tel. 02485 - 721

Fax. 02485 - 1747

Internet: www.eifelhaus-einruhr.de

e-mail: hoffmann@eifelhaus-einruhr.de



SPEISEN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 5 | Großer bunter Salatteller
frischer Salat mit Tomaten, Gurken, frischen Champignons, Eiern, gekochtem Schinken ^{1,2} , Käse und Oliven | 10,90 € |
| 6 | Bauernsalat
frischer Salat mit Gurken, Tomaten, Mais, Paprika, Oliven und Schafskäse | 10,90 € |
| 68 | Tomaten – Mozzarella
frische Tomaten in Scheiben mit Mozzarella, frischem Basilikum, dazu Brot und Butter | 8,90 € |
| 71 | Salat mit Forellenfilet
frischer Salat mit Tomaten, Gurken, Möhren
darauf EIFELER Forellenfilet, dazu Toast und Butter | 10,90 € |
| 60 | Salat mit Keimlingen
großer Salatteller mit Tomaten, Gurken, Möhren, Oliven und frischen Keimlingen | 9,50 € |
| 29 | FOLIENKARTOFFEL
mit Bärlauch-Creme fraiche, serviert mit frischem Salat, Möhren, Tomaten, Gurken, Oliven und Paprika | 9,30 € |
| 9 | EIFELER Forellenfilets,
mild geräuchert, dazu Toast, Butter, Sahnemeerrettich ⁹ und Preiselbeeren | 8,90 € |
| 44 | Toast Hawaii
gerösteter Toast mit gekochtem Schinken ^{1,2} und Ananas, mit Käse ³ überbacken | 7,30 € |
| 911 | Toast Asparagus
gerösteter Toast mit gekochten Schinken ^{1,2} und Spargel, mit Käse ³ überbacken, Salatgarnitur | 8,90 € |



SPEISEN

32 Käse-Schinken Platte EIFEL Käse und EIFEL Premiumschinken ² gemischt, dazu Brot und Butter	8,90 €
33 Käseplatte verschiedene EIFEL Käse vom Bio Demeterhof Breit aus Wittlich, dazu Brot und Butter	8,90 €
34 Platte mit gekochtem Schinken ^{1,2} dazu Brot und Butter	8,90 €
35 Platte mit Eifeler Bauernschinken ² vom EIFEL Schwein, dazu Brot und Butter	8,90 €
54 Hausplatte Platte mit EIFEL Wurst ^{1,2} EIFEL Käse und EIFEL Schinken ² gemischt, dazu Kartoffelsalat, Brot und Butter	9,90 €
36 Eifel Max mit viel dünn aufgeschnittenem EIFEL Schinken ² drei EIFEL Spiegeleiern und Kartoffelsalat	8,90 €
80 Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayo	3,50 €
81 Metzgerbochwurst ^{2,5} mit Pommes frites, Mayo, Ketchup und Senf	5,90 €
904 Metzgerbockwurst ^{2,5} mit Brot und Butter, Senf	4,50 €
905 Metzgerbockwurst ^{2,5} mit Kartoffelsalat und Senf	5,90 €



FRISCHE PFANNKUCHEN

Unsere **Original Eifelhaus** Pfannkuchen werden nach altbewährtem Rezept frisch hergestellt.

Süße Pfannkuchen

970 Pfannkuchen Natur, mit Zimtzucker	5,90 €
971 Pfannkuchen mit frischem Apfel, Zimtzucker	7,20 €
972 Pfannkuchen mit Pfirsich und Pfirsichlikör, Zimtzucker	8,20 €
973 Pfannkuchen mit Kirschen, Eis und Sahne, Zimtzucker	8,20 €
978 Pfannkuchen mit Birnen, Camembert und Preiselbeeren	8,20 €

Herzhafte Pfannkuchen

974 Pfannkuchen mit Spargel und Schinken ^{1,2}	8,20 €
975 Pfannkuchen mit Speck ^{1,2} und Zwiebel	8,20 €
976 Pfannkuchen mit frischen Champignons, in Rahmsauce	8,20 €
977 Pfannkuchen mit Forellenfilet, Meerrettich ⁹ , Preiselbeeren	8,20 €
979 Pfannkuchen mit Blattspinat und Käse ⁴ überbacken	8,20 €



Liebe Gäste,

im Restaurant befindet sich unsere Kaffeerösterei und Geschenkevitrinen. Dort finden Sie viele Spezialitäten zum Mitnehmen:

- > Frisch gerösteter Kaffee
- > Kaffee und Espressotassen in vielen Designs
- > Eifeler Spezialitäten
- > **REGIONALMARKE EIFEL** Produkte
- > Senf, verschiedene Sorten
- > Marmeladen und Gelees
- > **EIFEL** Honig
- > verschiedene **EIFELER** Obstbrände
- > verschiedene Liköre
- > Ansichtskarten
- > verschiedene Geschenkartikel
- > Geschenkgutscheine **Eifelhaus**

Schauen Sie doch einmal unverbindlich hinein

Zusatzstoffliste

1 mit Antioxidationsmittel
2 mit Nitritpökelsalz
3 mit Farbstoff
4 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel
7 enthält eine Phenylalaninquelle
8 mit Konservierungsstoff
9 geschwefelt

5 mit Phosphat



Die Regionalmarke Eifel steht für hohe Qualität, für Regionalität sowie für partnerschaftliche Verantwortung. In diesem Sinne sehen wir – die unter der Marke zusammengeschlossenen Eifeler Gastronomen und Gastgeber – es als unseren Beitrag zur Sicherung der attraktiven Kulturlandschaft an, eng mit Eifeler Landwirten und handwerklichen Betrieben zu kooperieren. Auf diese Weise bringen wir natürliche Qualität, und frische Eifeler Produkte in unser kulinarisches Angebot.



Qualität ist unsere Natur –

Dies leben wir, damit Sie es genießen können.

