

Eifelhaus

Restaurant Café Seeterasse

bei uns is(s)t man natürlich...

ESSEN & TRINKEN

EISSPEZIALITÄTEN

KAFFEE - KUCHEN

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



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 Lieferanten: (wo Sie natürlich auch einkaufen können)

Metzgerei Müller, Gerolstein
Gemünder Brauerei
Fleischerei Peters, Winterspelt
Rhodius Mineralbrunnen
Kelterei Conrad, Welschbillig

Dagernova Weinmanufaktur, Dernau
Demeterkäserei Breit, Wittlich
Eifel Edelbrand, Niederweiler
Geflügelhof Lehnertz, Habscheid
Fleischerei Hüntten, 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 bei unserem Personal**

WIR SIND EIN ZERTIFIZIERTER BETRIEB VON



EIFELHAUS

Am Obersee 1

52152 Einruhr

Tel. 02485 - 721

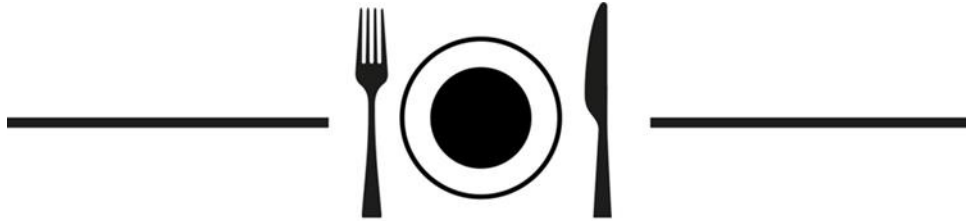
Fax. 02485 - 1747

Internet: www.eifelhaus-einruhr.de

mail: hoffmann@eifelhaus-einruhr.de

QUALITÄT IST UNSERE NATUR





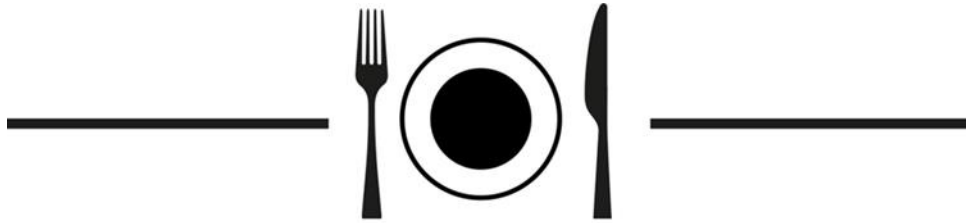
UNSERE SALATE WERDEN MIT EINER ESSIG-ÖL VINAIGRETTE SERVIERT

- 5 **Großer bunter Salatteller,** 12,90 €
frischer Salat mit Tomaten, Gurken, frischen Champignons,
Mais, Eiern, gekochtem Schinken ^{1,2}, Käse ³, und Oliven
- 6 **Bauernsalat**  12,90 €
frischer Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika,
Mais, Oliven und Schafskäse
- 62 **Großer Salatteller mit Körnern,**  12,90 €
verschiedene frische Salate mit Tomaten, Gurken, Paprika,
Oliven, mit gerösteten Körnern und Samen
- 71 **Salat mit Forellenfilet** 13,90 €
frischer Salat mit Tomaten, Gurken, Möhren, Mais, Oliven
mit **2** geräucherten Forellenfilets, dazu Brot und Butter
- 60 **Salat mit Pecorino**  12,90 €
großer Salatteller mit Tomaten, Gurken, Möhren, Paprika,
Mais, Oliven, Granatapfelkernen und Pecorino
- 29 **FOLIENKARTOFFEL**  11,90 €
gefüllt mit hausgemachter Bärlauch-Cremefraiche, serviert an
großem Salatteller mit vielen frischen Salaten der Saison
- 9 **EIFELER Forellenfilets,** 10,90 €
mild geräuchert, dazu Brot, Butter,
Sahnemeerrettich ⁹ und Preiselbeeren, Garnitur
- 44 **Toast Hawaii** 9,90 €
gerösteter Toast mit gekochtem Schinken ^{1,2}
und Ananas, mit Käse ³ überbacken

Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet

QUALITÄT IST UNSERE NATUR





- 7 **Frische Feigen** 
mit Ziegenfrischkäse, Walnüssen, Feigenmus,
serviert an Ruccolasalat, dazu Brot und Butter 11,90 €
- 69 **Ziegenfrischkäse** 
mit Datteln, Pistazien und Akazien-Honig,
serviert an Salat, dazu Brot und Butter 11,90 €
- 68 **Tomaten – Mozzarella** 
frische Tomaten in Scheiben mit Mozzarella,
frischem Basilikum, dazu Brot und Butter 10,90 €
- 32 **Käse-Schinken Platte** 
BIO EIFEL Käse und **EIFEL Premiumschinken** ²
gemischt, dazu Bauernbrot und Butter 11,90 €
- 33 **Käseplatte**  
verschiedene **EIFEL Käse** vom **Bio Demeterhof**
Breit aus Wittlich, dazu Bauernbrot und Butter 10,90 €
- 35 **Platte mit Eifeler Bauernschinken** ² 
vom **EIFEL Schwein**, dazu Bauernbrot und Butter 10,90 €
- 54 **Hausplatte** 
Platte mit **EIFEL Wurst** ^{1,2} **EIFEL Käse** und
EIFEL Schinken, ², gemischt, dazu Kartoffelsalat,
Bauernbrot und Butter 11,90 €
- 36 **Eifel Max** 
mit viel dünn aufgeschnittenem **EIFEL Schinken**, ², auf
Bauernbrot, drei **EIFEL** Spiegeleiern und Kartoffelsalat 11,90 €
- 904 **Metzgerbockwurst** ^{2,5}
mit Senf, Bauernbrot und Butter, 6,90 €
- 905 **Metzgerbockwurst** ^{2,5}
mit garniertem Kartoffelsalat und Senf 8,90 €

Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet

QUALITÄT IST UNSERE NATUR












FRISCHE PFANNKUCHEN

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

Süße Pfannkuchen

970	Pfannkuchen Natur, mit Zimtucker 	7,00 €
971	Pfannkuchen mit frischem Apfel, Zimtucker 	8,90 €
972	Pfannkuchen mit Pfirsich und Pfirsichlikör, Zimtucker 	9,90 €
973	Pfannkuchen mit Kirschen, Eis und Sahne, Zimtucker 	9,90 €
978	Pfannkuchen mit Birnen, Camembert und Preiselbeeren 	9,90 €

Herzhafte Pfannkuchen

974	Pfannkuchen Salami, ^{1,2} mit Käse, ³ überbacken	9,90 €
975	Pfannkuchen mit Speck ^{1,2} und Zwiebel	9,90 €
976	Pfannkuchen mit frischen Champignons, in Rahmsoße 	9,90 €
977	Pfannkuchen mit Forellenfilet, Meerrettich ⁹ ,Preiselbeeren	9,90 €
979	Pfannkuchen mit Blattspinat und Käse ³ , überbacken 	9,90 €

Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

