



Restaurant Café Seeterrasse

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 vielen Betrieben aus der Region zusammen. 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.

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

Metzgerei Tix, Gerolstein Fleischerei Hünten, Löf Eifelbiene Honig, Schleiden Demeterkäserei Breit, Wittlich Rhodius Mineralbrunnen Kelterei Conrad, Welschbillig Geflügelhof Andres, Mendig Eifel Edelbrand, Niederweiler Gemünder Brauerei, Gemünd Vulkan Brauerei, Mendig Blanq Biobier, Blankenheim Hola Likör, Hürtgenwald

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir die Speisen frisch, ohne Farbstoffe, Geschmacksverstärker und so weit als möglich ohne Konservierungsstoffe für Sie zubereiten. Wir verwenden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel, benutzen auch kein Palm - oder Kokosöl. Frittiert wird in reinem Rapsöl.

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

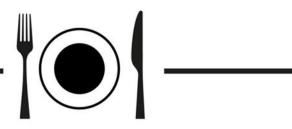
Am Obersee 1 52152 Einruhr

Tel. 02485-721

Internet: www.eifelhaus-einruhr.de mail: hoffmann@eifelhaus-einruhr.de







UNSERE SALATE WERDEN MIT EINER ESSIG-ÖL VINAIGRETTE SERVIERT

5	Großer bunter Salatteller frischer Salat mit Tomaten, Gurken, frischen Champignons, Mais, Eiern, gekochtem Schinken 1,2, Käse 3, und Oliven	15,90 €
6	Bauernsalat frischer Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Mais, Oliven und Schafskäse	15,90 €
62	Salatteller mit Körnern verschiedene frische Salate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, mit gerösteten Körnern und Samen	15,90 €
71	Salat mit Forellenfilet frischer Salat mit Tomaten, Gurken, Möhren, Mais, Oliven mit 2 geräucherten Forellenfilets, dazu Brot und Butter	16,90 €
60	Salat mit Pecorino frischer Salat mit Tomaten, Gurken, Möhren, Paprika, Mais, Oliven, Granatapfelkernen und Pecorino	15,90 €
29	Ofenkartoffel gefüllt mit hausgemachter Bärlauch-Cremefraiche, serviert an großem Salatteller mit vielen frischen Salaten der Saison	14,90 €
9	Forellenfilets mild geräuchert, dazu Brot, Butter, Sahnemeerrettich 9 und Preiselbeeren, Garnitur	13,90 €
44	Toast Hawaii gerösteter Toast mit gekochtem Schinken 1,2 und Ananas, mit Käse 3 überbacken	12,90 €

Vegetarische Gerichte sind mit gekennzeichnet









7	Frische Feigen mit Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Feigenmus, serviert an Blattsalat, dazu Brot und Butter	14,90 €
69	Ziegenfrischkäse 7 mit Datteln, Pistazien und Akazien-Honig, serviert an Blattsalat, dazu Brot und Butter	14,90 €
68	Tomaten – Mozzarella ↑ frische Tomaten in Scheiben mit Mozzarella, frischem Basilikum, dazu Brot und Butter	13,90 €
32	Käse-Schinken Platte BIO EIFEL Käse und EIFEL Premiumschinken 2 gemischt, dazu hausgebackenes Brot und Butter	14,90 €
33	Käseplatte verschiedene EIFEL Rohmilchkäse vom Bio Demeterhof Breit aus Wittlich, dazu hausgebackenes Brot und Butter	14,90 €
35	Platte mit Eifeler Bauernschinken 2 vom EIFEL Schwein, dazu hausgebackenes Brot und Butter	14,90 €
54	Hausplatte Platte mit EIFEL Wurst 1,2 EIFEL Käse und EIFEL Schinken, 2, gemischt, dazu Kartoffelsalat, hausgebackenes Brot und Butter	15,90 €
36	Eifel Max mit viel dünn aufgeschnittenem EIFEL Schinken, 2, auf hausgebackenem Brot, drei EIFEL Spiegeleiern und Kartoffelsalat	14,90 €
904	Metzgerbockwurst 2,5 mit Senf, hausgebackenem Brot und Butter,	8,50 €
905	Metzgerbockwurst 2,5 mit garniertem Kartoffelsalat und Senf	10,90 €

Vegetarische Gerichte sind mit gekennzeichnet









FRISCHE PFANNKUCHEN

Unsere Original Eifelhaus Pfannkuchen werden nach altbewährtem Rezept frisch hergestellt.

Süße Pfannkuchen

970 Pfannkuchen Natur mit Zimtzucker	9,90 €
971 Pfannkuchen mit frischem Apfel und Zimtzucker	11,90 €
972 Pfannkuchen mit Pfirsich, Pfirsichlikör und Zimtzucker	12,90 €
973 Pfannkuchen mit Kirschen, Eis, Sahne und Zimtzucker	12,90 €
978 Pfannkuchen mit Birnen, Camembert und Preiselbeeren	12,90 €

Herzhafte Pfannkuchen

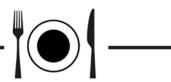
974 Pfannkuchen mit Salami,1,2,mit Käse,3, überbacken	12,90€
975 Pfannkuchen mit Speck 1,2 und Zwiebel	12,90 €
976 Pfannkuchen mit frischen Champignons in Rahmsoße	12,90 €
977 Pfannkuchen mit Forellenfilet, Meerrettich 9 und Preiselbeeren	12,90€
979 Pfannkuchen mit Blattspinat und Käse 3 überbacken	12,90 €

Vegetarische Gerichte sind mit gekennzeichnet









TAGESKARTE EIFELHAUS

37 Tagessuppe	6,90 €
45 Vegetarische Gemüsefrikadelle Kräutersauce I Kartoffelkroketten I frische Salate der Saison	17,90 €
64 Vegetarisches Steak hausgemachte Champignonrahmsauce I Kartoffelröstis I frische Salate der Saison	17,90 €
47 Hähnchenbrustfilet hausgemachte Champignonrahmsauce I Pommes frites I frische Salate der Saison	20,90 €
38 Paniertes Schweineschnitzel,vom EIFEL Schwein Pommes frites I frische Salate der Saison	17,90 €
40 Champignonschnitzel,vom EIFEL Schwein hausgemachte Champignonrahmsauce I Pommes frites I frische Salate der Saison	20,90 €
39 Paprikaschnitzel ,vom EIFEL Schwein Paprikasauce I Pommes frites I frische Salate der Saison	20,90 €
13 Pfefferschnitzel ,vom EIFEL Schwein hausgemachte Pfefferrahmsauce I Pommes frites I frische Salate der Saison	20,90 €
67 Senfschnitzel ,vom EIFEL Schwein hausgemachte Senfsauce I Pommes frites I frische Salate der Saison	20,90€
15 Roastbeefstreifen gebratene Roastbeefstreifen I Röstinchen I hausgemachte Pfeffersauce I frische Salate der Saison	23,90 €
30 Fit und Gesund ca. 250g Rumpsteak vom Weiderind I hausgemachte Bärlauchbutter I serviert an vielen frischen Salaten der Saison	26,90 €
52 Hüftsteak ca. 250g, vom Weiderind hausgemachte Bärlauchbutter I Pommes frites I frische Salate der Saison	27,90 €
42 Rumpsteak ca. 250g, vom Weiderind hausgemache Pfefferrahmsauce I Pommes frites I frische Salate der Saison	31,90 €
19 Filetsteak ca. 250g, vom Weiderind frische gebratene Champignons I Pommes frites I frische Salate der Saison	35,90 €
24 Frisches Lachsfilet delikate Sauce I Salzkartoffeln I frische Salate der Saison	24,90 €







Hausgemachte Pizza aus dem Steinofen

371	Pizza Margherita Tomatensauce und Mozzarellakäse	11,50€
372	Pizza Salami Tomatensauce, Mozzarellakäse, Zwiebeln und Salami _{2,8}	15,50€
373	Pizza Schinken Tomatensauce, Mozzarellakäse, Zwiebeln und Schinken _{1,2}	15,50€
374	Pizza Spinat Tomatensauce, Mozzarellakäse, Knoblauch und Spinat	15,50 €
375	Pizza Champignons Tomatensauce, Mozzarellakäse, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Champignons	15,50 €
376	Pizza Vegetarisch ~ Tomatensauce, Mozzarellakäse, frische Champignons, Zwiebeln, Paprika	15,50 €
377	Pizza Spezial Tomatensauce, Mozzarellakäse, Zucchini, Forellenfilet und Crème fraiche	16,50 €

Vegetarische Gerichte sind mit gekennzeichnet

Auf Wunsch sind die mit gekennzeichneten Gerichte auch Vegan möglich





