

## „Land - schafft - Qualität“

Gerne nennen wir Ihnen unsere heimischen Bezugsquellen:

Landmetzgerei Roden (Gillenfeld), Fleischwaren Hüntten (Löf)  
Ziegenkäse - Vulkanhof Gillenfeld  
Eifler Bergkäse - Käserei Gröner, Loogh  
Bio Brot - Bäckerei Utters & Sohn aus Dockweiler  
Senf - Senfmühle Monschau  
Forellen - Fischzucht Diewald, Kradenbach  
Eier, Geflügel - Geflügelhof Janshen, Ellscheid  
Salat, Gemüse - Firma Breidenbenden, Daun-Waldkönigen  
Wild - ausschließlich von Jägern der Region  
Apfelsaft - Hillesheim, Alfien

---

Viele Speisen und Getränke enthalten allergene Stoffe.  
Auf Nachfrage erhalten Sie von uns eine detaillierte Liste  
bzw. beraten persönlich.

## MICHEL'S LANDMENÜ

mit vielen regionalen Produkten  
(nur bis 13.30 Uhr bzw. 20.30 Uhr zu bestellen)

### **Duett von der Wachtel**

gebackenes Keulchen und gebratene Wachtelbrust  
mit winterlichem Blattsalat  
und Tomaten-Johannisbeerchutney

12,90 EUR \*

### **Kaninchenessenz**

mit Morchelklößen

6,20 EUR \*

### **Gebratene Riesengarnele**

mit Tomaten-Basilikumbutter  
und Pesto-Risotto

12,90 EUR \*

### **Rosa gebratene Rehmedaillons**

mit Kräuterkruste, Wacholderjus,  
Petersilienwurzelpüree und Nusskartoffeln

27,00 EUR \*

### **Cranberry-Buttermilch-Gugelhupf**

mit hausgemachter Bananeneiscreme  
und kandierten Nüssen

8,20 EUR \*

### **Menü komplett**

\*Einzelpreise

61,00 EUR

Machen Sie sich ein paar schöne Stunden  
in unserem Restaurant...schalten Sie Ihr Handy einfach aus.

1= Nitritpökelsalz  
2= Farbstoff  
3= Phosphat

4= Sulfite  
5= Konservierungsstoffe  
6= Säuerungsmittel

## FRISCH AN DEN START

### **Feiner Feldsalat**

in Himbeeressig-Dressing mariniert  
mit karamellisierten Nüssen, mariniertes Birne 7,00 EUR

mit Wildschweinschinken 13,50 EUR

### **Carpaccio vom Rind**

Rucolasalat in Limetten-Oliven-Vinaigrette,  
mit Cherrytomaten und gehobelm Parmesan 15,00 EUR

### **Pot-au-feu von Meeresfrüchten**

mit Rouille (sämige Sauce)  
und gerösteten Weißbrotscheiben 14,50 EUR

### **Gratinierter Eifeler Ziegenkäse**

mit feinem Feldsalat, Nüssen  
und Quitten-Rotweingelee 12,90 EUR

## UNSERE SUPPENKÜCHE

### **Eifeler Kartoffelsuppe**

Gemüwestreifen, geröstete Brotwürfel 5,80 EUR

### **Rinderkraftbrühe**

Markklößchen und Flädle 5,80 EUR

### **Petersilienwurzelcrèmesuppe**

mit Petersilienwurzelchips 6,50 EUR

## VEGETARISCHE KÜCHE

Wir verarbeiten für unsere Vital-Gerichte natürliche und frische Produkte mit hohem Qualitätsstandard. Genießen Sie unsere leichte Küche!

<b>Tomatensuppe</b> (vegetarisch/vegan) frische Kräuter und Grießklößchen	5,20 EUR
<b>Pappardelle „Haus Michels“</b> Zucchini, Champignons, Kirschtomaten, Frühlauch, Knoblauch frischer Rucola, gehobelter Parmesan	14,50 EUR
<b>Ziegenkäsegnocchi</b> mit sautiertem Babyspinat, Cherrytomaten und Pinienkernen	15,00 EUR
<b>Spinat-Cannelloni</b> gefüllt mit Feta, getrockneten Tomaten und Bergkäsesauce	15,50 EUR
<b>Kartoffelmaultaschen</b> gefüllt mit Kräutersaitlingen Estragonsauce und marinierte Wildkräuter	15,50 EUR

Viele Speisen und Getränke enthalten allergene Stoffe.  
Auf Nachfrage erhalten Sie von uns eine detaillierte Liste  
bzw. beraten wir persönlich.

## FISCH AUF DEN TISCH

**Eifeler Forelle** mit Zitrone und Kräutern gefüllt  
in Haselnussbutter gebraten  
Petersilienkartoffeln, bunter Salat (Buffet) 17,00 EUR

**Gebratenes Blaulengfilet**  
im Serranoschinkenmantel  
auf Balsamico-Gemüselinsen  
und Kartoffelbratlingen 23,50 EUR

**Auf der Haut knusprig gebratenes Zanderfilet**  
auf Rahmsauerkraut  
und Rote Bete-Kartoffeln 22,00 EUR

**Scharfe Spaghetti  
mit gebratenen Riesengarnelen**  
Champignons, Tomaten  
Knoblauch, Pinienkerne 16,90 EUR  
kleine Portion 13,90 EUR

## FLEISCH SCHMACKHAFT ZUBEREITET

### **Gebratene Hähnchenbrust**

auf Pesto-Risotto, Tomatenbutter,  
Pinienkernen und mariniertem Babyspinat 16,50 EUR

### **Sous-vide gegarte Barbarie-Entenbrust**

mit Apfel-Honigjus, Shiitake-Frühsalatkraut  
und Kartoffelkräpfen 22,00 EUR

### **Paniertes Schweineschnitzel**

vom mageren Schweinerücken  
Champignonrahmsauce, Pommes frites  
bunter Salat (Buffet) 17,00 EUR

### **Streifen vom Eifeler Premium- Schweinefilet**

frische Champignons und Zwiebeln  
Monschauer-Senf-Sauce,  
hausgemachte Kroketten, bunter Salat (Buffet) 18,00 EUR

### **3 Medaillons vom Eifeler Premium-Schwein**

Champignons à la crème,  
hausgemachte Spätzle, bunter Salat (Buffet) 19,00 EUR  
kleine Portion 2 Medaillons 16,00 EUR

### **Filetsteak vom Eifeler Weiderind - rosa gebraten**

Cognac-Pfefferrahmsauce,  
Grilltomate und Bohnenröllchen<sup>1</sup>,  
Kartoffelgratin 29,50 EUR

### **„Mixed Grill“**

kleine Steaks von Rind, Kalb und Schwein  
Würstchen<sup>1,3</sup>, gebratene Speckscheibe<sup>1</sup>  
Cognac-Pfeffersauce  
Grilltomate, Champignons, Bohnenröllchen<sup>1</sup>,  
Bratkartoffeln 19,50 EUR

### **Eifeler Wildragout**

frische Pilze und Preiselbeerbirne  
hausgemachte Spätzle, bunter Salat (Buffet) 17,50 EUR  
kleine Portion 14,50 EUR

## EIN BESONDERES FLEISCHERLEBNIS

### **Rumpsteak vom Simmentaler Rind - rosa gebraten**

Das Fleckvieh, auch „Simmentaler“ oder „Simmentaler Fleckvieh“ genannt, ist eine Rasse des Hausrindes. Fleisch vom Simmentaler Rind besticht durch seine Marmorierung und das besondere Aroma.

„Dry aged“ - trocken gereift wird es zum besonderen Erlebnis.

200 Gramm	28,00 EUR
250 Gramm	33,00 EUR
300 Gramm	38,00 EUR

Dazu servieren wir: Grilltomate  
Bohnen im Speckröllchen<sup>1</sup>  
Ratatouillegemüse

Wahlweise: Kräuterbutter, Pfeffersauce, Sauce Bearnaise  
...dazu gratinierte Rahmkartoffeln, Bratkartoffeln,  
Rosmarinkartoffeln, Döppekochen

## FÜR ZWEI

Plattenservice - nicht in unserem Gartenrestaurant

Unser Bestreben ist es, diese Platten fachlich zu servieren, zu tranchieren und zudem zu garantieren, dass das Essen heiß bleibt. Daher bitten wir um Verständnis, dass diese Gerichte nicht im Garten zu bestellen sind. Danke.

### **Chateaubriand (doppeltes Rinderfiletsteak)**

umlegt mit frischen Gemüsesorten  
Grilltomate, frische Champignons  
Kräuterschaum, Pfefferrahmsauce  
hausgemachte Kartoffelkroketten  
gratinierte Rahmkartoffeln  
am Tisch tranchiert  
medium gebraten - Umbestellung möglich  
Preis für 2 Personen 68,00 EUR\*  
(sous vide gegart - Wartezeit min. 30 Minuten)

### **Tomahawk vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein**

umlegt mit frischen Gemüsesorten  
Grilltomate, frische Champignons  
Kräuterschaum, Pfefferrahmsauce  
hausgemachte Kartoffelkroketten  
gratinierte Rahmkartoffeln  
am Tisch tranchiert  
Preis für 2 Personen 48,00 EUR\*  
(Zubereitungszeit: ca. 45 Min.)

## Für den kleinen Hunger zwischendurch

<b>Eifeler Kartoffelsuppe</b> Schinkenmettwürstchen <sup>1</sup>	8,80 EUR
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>1,3</sup> Käse, Eifeler Brot und Butter	9,90 EUR
<b>Eifeler Brot</b> Eifeler Premium-Schinken <sup>1</sup> oder frischer Eifeler Bergkäse	9,90 EUR
wahlweise mit 2 Spiegeleiern Strammer Max	11,00 EUR
<b>Toast Hawaii</b> 2 Toastscheiben mit gekochtem Schinken <sup>1</sup> Ananas und Gouda <sup>2</sup> gratiniert	9,90 EUR
<b>Ganze geräucherte Eifeler Bachforelle</b> filetiert Sahnemeerrettich <sup>5</sup> , Toast und Butter	12,50 EUR
<b>Gebratene Blut<sup>1</sup> - und Leberwurst</b> Röstzwiebeln Bratkartoffeln und Apfelkompott	13,50 EUR
<b>Käsespätzle</b> Röstzwiebeln, bunter Salatteller	10,50 EUR
<b>Großer bunter Salatteller</b> gebratene Putenbruststreifen, Champignons, Zwiebeln und Sprossen in Curry	14,00 EUR
kleine Portion	12,00 EUR
<b>Gegrilltes Rumpsteak</b> Kräuterbutter, Pommes frites bunter Salatteller	19,50 EUR
<b>Eifeler Wildragout</b> frische Pilze und Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle, bunter Salat (Buffet)	17,50 EUR
kleine Portion	14,50 EUR