

Das Maifelder Kartoffelmenü

Maifelder Kartoffelcremesuppe

mit Majoran und Speck

oder

Vegetarische Kartoffel-Gemüsesuppe

mit gerösteten Brotroutons

Das „Eifler Landhausschnitzel“

mit Salaten der Saison

vom Schweinerücken

oder

vom Lachsfilet

oder

von Schafskäse

Karamellierter Apfelpfannkuchen

mit Vanilleis und Sahne

Maifelder Kartoffelmenü € 42,50

Zum Menü, den Suppen und Salaten
servieren wir unser selbstgebackenes Kartoffelbrot.



Vorspeisen

Löffels Landhauspastete mit Salatgarnitur 9,90

Hausgemachte Pastetenspezialität von Kalb- und Schweinefleisch
leicht angebraten, dazu Senfsauce

Münstermaifelder „Debbekooche“

Diese Kartoffelspezialität aus der Eifel besteht aus einem feinen und gut gewürzten Kartoffel-
teig, der früher in einem „Debbe“ (Topf) im Backofen gegart wurde. Der „Debbekooche“ hat
von Ort zu Ort eine andere Aussprache und daher natürlich auch eine andere Schreibweise.
Weitere uns bekannte Versionen sind Döbbe, Dippe, Döppe, Dibbe... Alle garantiert nicht im
Duden zu finden.

Klassik	mit Speck und Zwiebeln dazu servieren wir feines Apfelmus	9,90
Gourmet	mit Räucherlachs und Zwiebeln in feiner Rieslingsauce	11,50
Eltzer Wald	mit Waldpilzen und Zwiebeln mit Kräuterrahmsauce 	11,50
Vegan	hergestellt mit buntem Paprikagemüse, Kräutern und Tofu 	9,90

Zum Löffeln

Maifelder Kartoffelcremesuppe mit Majoran und Speck	7,60
Cremesuppe von Wurzelgemüse und Kartoffeln 	7,60
Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	8,90

Saisonale Blattsalate mit frischer Rohkost

dazu:	als Hauptgericht	als Vorspeise
Gebackener Ziegenkäse 	19,90	13,90
Pikant gebratene Putenbruststreifen	18,70	12,70
Gebratene Champignons und Kräuterjoghurt 	18,70	12,70
Räucherlachsstreifen und Kräuter-Joghurtsauce	19,90	13,90
Knusprig gebackene Getreide-Vollwertbratlinge 	19,70	13,70

Hauptspeisen

Löffels Landhauspastete	23,90
Hausgemachte Pastetenspezialität von Kalb- und Schweinefleisch leicht angebraten mit feiner Senfsauce, dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat	
Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce	29,90
dazu klassischer „Debbekooche“ und Rotkohl	
Steak vom Rinderrücken mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter	33,50
dazu Maifelder Bratkartoffeln und Wirsinggemüse	

Schnitzelgerichte

zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Maifelder Bratkartoffeln und gemischte Salate

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignonsauce	22,90
Das Försterschnitzel	23,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Waldpilzen und Käse überbacken	
Das Zwiebel-Knusperschnitzel	23,50
Schweineschnitzel in Röstzwiebelpanade gebraten	
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken	22,40
von der Putenbrust	23,90
vom Kalbsrücken	30,90

Alle vegetarischen Gerichte unserer Speisekarte sind mit dieser Möhre gekennzeichnet. 


Löffels Kartoffelspezialitäten

„Das Eifler“ Landhausschnitzel®

ist die Spezialität in Löffels Landhaus und auch eine eingetragene Marke beim Deutschen Patent- und Markenamt!

Diese hauseigene Besonderheit möchten wir Ihnen ganz besonders ans Herz legen. Ganz egal, für welches „Eifler“ Sie sich entscheiden, diese Zutat packen wir mit frisch geriebenen und gut gewürzten Kartoffeln ein und braten das Ganze in reinem Rapsöl knusprig braun. Dazu servieren wir eine Auswahl an Salaten der Jahreszeit.

„Das Eifler“ Landhausschnitzel

von der Putenbrust	25,50
vom Schweinerücken	23,90
vom Kalbsrücken	30,90
vom Zanderfilet	27,90
vom Lachsfilet	27,90
vom Räuchertofu 	23,90
vom Schafskäse 	23,90
vom Ziegenkäse 	26,50

Das Eifler Cordon bleu

Saftiges Schweinefilet mit Käse und Schinken gefüllt 29,70
und im knusprigen Kartoffelmantel gebraten dazu servieren wir gemischte Salate der Saison

Das Klassikeifler



Zanderfilet im knusprigen Kartoffelmantel gebraten 28,50
mit Rahmsauerkraut und Rieslingsauce

„Löffels Kartoffelstrudel“

Blättriger Strudelteig mit deftig gewürzter Kartoffel-Speckfüllung 21,90
mit Majoransauce und einem gemischten Salat

„Die Eifel Pizza“

Knuspriges Kartoffelrösti mit den Zutaten Ihrer Wahl und Käse überbacken

mit Champignons und gekochtem Eifelschinken	22,40
mit Schafskäse und buntem Gemüse 	22,70
mit pikanter Edelsalami und Paprikastreifen	22,70
mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten 	23,40
mit Räucherlachsscheiben und Lauchstreifen	23,40

Maifelder Kartoffelgratins

Scheiben von Maifelder Kartoffeln in Rahm gegart, mit Gewürzen abgeschmeckt, dazu die Zutaten Ihrer Wahl und mit Käse überbacken

mit Champignons und gekochtem Eifelschinken	21,90
mit Schafskäse und buntem Gemüse 	21,90
mit pikanter Edelsalami und Paprikastreifen	22,40
mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten 	22,90

mit Räucherlachscheiben und Lauchstreifen

22,90

Vegetarische Karte

im Folgenden haben wir Ihnen nochmal alle unsere vegetarischen und veganen Spezialitäten übersichtlich und kompakt aufgeführt

Vorspeisen, Suppen und Salate

Münstermaifelder „Debbekooche“

Eltzer Wald	mit Waldpilzen und Zwiebeln mit Kräuterrahmsauce	11,50
Vegan	hergestellt mit Sojamilch, buntem Paprikagemüse, Kräutern und Tofu	9,90

Cremesuppe von Wurzelgemüse und Kartoffeln 7,60

Saisonale Blattsalate mit frischer Rohkost

dazu:

	Hauptgericht	Vorspeise
Gebackener Ziegenkäse	19,90	13,90
Gebratene Champignons und Kräuterjoghurt	18,70	12,70
Knusprig gebackene Getreide-Vollwertbratlinge	19,70	13,70

Vegetarische Hauptspeisen

„Das Eifler“ Landhausschnitzel

vom Räuchertofu	23,90
vom Schafskäse	23,90
vom Ziegenkäse	26,50

„Die Eifel Pizza“

Kartoffelrösti mit Schafskäse, buntem Gemüse und Mozzarella überbacken	22,70
Kartoffelrösti mit Ziegenkäse, Broccoli, Tomaten und Mozzarella überbacken	23,40

Maifelder Kartoffelgratin

mit Schafskäse und buntem Gemüse	18,90
mit Ziegenkäse, Broccoli und Cocktailtomaten	19,40

Vegane Hauptspeisen

Großer bunter Salat mit Balsamicodressing und knusprigen Getreidebratlingen 19,70

Großer bunter Salat mit Balsamicodressing und gebratenen Champignons 18,70

Münstermaifelder „Debbekooche“ vegan 18,40
hergestellt mit Kartoffeln, buntem Paprika und Kräutern.
Dazu servieren wir bunte Salate der Jahreszeit

Knuspriges Maifelder Kartoffelrösti

dazu gemischtes Gemüse in Olivenöl gedünstet	23,50
dazu gebratener Räuchertofu und gemischtes Gemüse	25,50

Knusprig gebratene Getreide-Vollwertbratlinge mit gemischtem Gemüse 23,50

„Das vegane Landhausschnitzel“ 23,90

Bio-Räuchertofu im knusprigen Kartoffelmantel gebraten mit Blattsalaten der Saison

Die Dessert- und Käseauswahl finden Sie in unserer separaten Dessertkarte.