

Extrakarte

Frische Miesmuscheln...

...an einer Sahnesauce mit Weißwein,
Kräutern, Wurzelgemüse und etwas Knoblauch..



Als Vorspeise...

ca. 400g, dazu Ciabatta
6,90

Große Portion...

ca. 800 g, dazu Ciabatta
11,50

Menü Toskana

Toskanische Tomatensuppe
pikant gewürzt, mit etwas Chili verfeinert
und einer Sahnehaube mit Blaumohn

*

Gebratene Schweinemedallions
mit verschiedene Gemüsesorten,
dazu ein Kartoffelgratin und eine
Rahmsauce mit frischen Champignons

*

Ein Crêpes
gefüllt mit Nussnougatcreme und
einem Bällchen Vanilleeis

*

Espresso, Capuccino oder
ein Cafe Creme

24,50

Extrakarte

Deftige Klassiker im Winter...

Eifeler Schlachtplatte

Kasseler, Mettwurst und gegrillter Schweinebauch
dazu Weinsauerkraut, hausgemachtes
Kartoffelpüree, Bratensauce und Senf
13,50

*

Kasseler

...zart und saftig,
dazu Wirsinggemüse in einer
Speck- Sahnesauce,
Kartoffelpüree und Senf
11,90

*

Wildragout "in Rotwein"

in einer kräftigen Rotweinsauce, mit
weihnachtlichen Gewürzen verfeinert,
dazu Butterspätzle und
Apfelzimt- Rotkohl
14,90

*

„Himmel un Ääd“

Gebratene Blutwurst
auf Kartoffelpüree, mit gebratenen
Zwiebelringen, Bratensauce und Apfelkompott
10,90

*

Rinderleber „Berliner Art“

Gebratene Rinderleber mit Zwiebeln und
Apfelscheiben, dazu ein hausgemachtes Kartoffelpüree,
Bratensauce und ein gemischter Salatteller
11,90

RESTAURANT
EIFELER SEEHÜTTE



ESSEN & GENIESSEN

Liebe Gäste...

Hallo und willkommen im Restaurant
„EIFELER SEEHÜTTE“ direkt am Waldsee in Rieden.

Kolonialstilmöbel, Antiquitäten, Kerzen, bordeauxroter Samt. Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Wir bieten Ihnen insgesamt 72 Sitzplätze im Restaurant, 30 Plätze in unserem "Alten Wohnzimmer" und ca. 80 Plätze auf der großen „Seeterrasse“ direkt über dem See und weitere 60 Außenplätze in unserem Innenhof.

Wir haben täglich ab 11.30 Uhr durchgehend geöffnet. Wir haben keinen Ruhetag.

Auch unsere Küche hat den ganzen Tag geöffnet!!

Für Hochzeiten, Geschäftsessen, Familienfeiern stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Fragen Sie uns!

Ihr Ansprechpartner...

Frau Angela Werhand
- Leitung Service -

Genießen Sie!

Marc Günzel
und sein Team

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse mit Ahornsirup und Walnüssen, dazu Blattsalate an einem Orangen- Balsamikodressing	7,50
Waldpilzsuppe mit Speck, Zwiebeln, Sahne und frischen Kräutern verfeinert	4,90
Toskanische Tomatensuppe pikant gewürzt, mit etwas Chili verfeinert und einer Sahnehaube mit Blaumohn	4,00
Bruschetta „Classico“ Ciabatta mit Tomate, Olivenöl und Knoblauch	3,80
Knoblauchbaguette aus dem Ofen, mit frischer Gartenkresse	3,00
Scampipfännchen Scampis in einer Sauce mit Knoblauch, Kräutern, Sahne und Weißwein, im Ofen überbacken, dazu Ciabatta	6,70
Gravad Lachs auf einem Reibekuchen mit einer Senf- Dillsauce, an frischen Blattsalaten der Saison	6,50
Gratinierte Weinbergschnecken mit Knoblauch, Kräutern, Creme Fraiche und Weißwein verfeinert, im Ofen überbacken, dazu Ciabatta	6,70
Gemischter Salatteller verschiedene Salate und Blattsalate der Saison, mit einem Essig-Öl und Joghurtdressing	5,00

Hauptspeisen

Hüttenpfanne Schweinemedallions auf Butterspätzle, mit Rahmchampignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken	14,90
Kräuterlendchen Schweinemedallions mit Kräutern gewürzt, dazu verschiedene Gemüsesorten, Kartoffelgratin und eine hausgemachte Kräuterbutter	14,90
Argentinisches Rumpsteak, ca. 200 g, mit hausgemachter Kräuterbutter, eine Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark, dazu ein Salatteller	18,90
Argentinisches Rumpsteak „Gorgonzola“, ca. 200 g, mit einer Gorgonzolasauce mit Sahne und etwas Weisswein, dazu Pommes Frites und verschiedene Gemüsesorten	19,90
Ananasschnitzel Schweinerückenschnitzel mit Ananas, Pfirsich, Sauce Hollandaise, dazu ein Salatteller und Pommes Frites	12,90
Rahmschnitzel mit Champignons Schweinerückenschnitzel mit frischen Rahmchampignons, dazu ein Salatteller und Pommes Frites	12,90
Paprikarahmschnitzel Schweinerückenschnitzel mit einer Paprikarahmsauce, dazu ein Salatteller und Pommes Frites	12,90
Putensteaks gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, Blattspinat und eine Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark	12,90

<p>Putenbrust „Indisch“ Putensteaks an einer milden Orangen-Currysahnesauce, mit Ananas, Pfirsich und Broccoli, dazu Couscous</p>	12,90
<p>Grillteller Gegrilltes Rumpsteak, Schweinefilet und Putenbrust mit einem Zwiebel- Chilidip und Kräuterbutter, dazu geschmortes Gemüse und Pommes Frites</p>	15,90
<p>Eifeler Bauernsülze mit einer selbstgemachten Remouladensauce, Zwiebelringen und Kartoffelecken, dazu eine Salatgarnitur</p>	11,90
<p>Frische Lachsfilets mit Olivenöl und Kräutern der Provence verfeinert, schonend im Dampf gegart, auf Tagliatelle dazu eine Zitronen-Hummersauce und Blattspinat</p>	15,50
<p>Forelle gebraten, mit Kräutern und Zitrone, dazu Rosmarinkartoffeln mit Gemüse, Sahnemeerrettich und eine Senf- Dillsauce</p>	13,90
<p>Überbackene Spätzle mit frischen Champignons in Rahmsauce mit etwas Speck, Sauce Hollandaise, Lauch, Möhren und Käse, dazu ein Salatteller</p>	9,90
<p>Salatteller „Le Lande“ Frische Blattsalate der Saison, bunt garniert, mit einem Essig/Öl und Joghurtdressing, dazu gebratene Putenstreifen und ein Sweet-Chilidip</p>	10,90
<p>Salatteller „Old Island“ Frische Blattsalate der Saison, bunt garniert, mit Gravad Lachs, einem Essig-Öl und Joghurtdressing, dazu Ciabatta</p>	10,90

Ohne Fleisch

Couscous

Couscous mit Möhren, Zucchini,
Paprika und Auberginen, dazu
ein gemischter Salatteller 10,50

Gemüse & Gratin

Kartoffelgratin mit Sahne und Knoblauch,
dazu verschiedene Gemüsesorten 9,50

Gemüsepfanne

verschiedene Gemüsesorten mit Käse
und etwas Sauce Hollandaise überbacken, dazu
eine Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark 9,90

Gratinierter Blattspinat,
dazu eine Ofenkartoffel gefüllt
mit Kräuterquark 9,50

Dessert

Panna Cotta

Sahne- Vanillecreme mit
Karamellsauce und frischen Früchten 5,30

Crêpes

gefüllt mit heißen Waldbeeren und einem
Bällchen Vanilleeis 5,50

Crêpes

gefüllt mit Nussnougatcreme und einem
Bällchen Vanilleeis 5,50

Rote Grütze

mit einem Bällchen Vanilleeis
und etwas Sahne 4,00

Pflaumen im Rotweinpunsch
mit einem Bällchen Walnusseis
und Krokantsahne (mit Alkohol) 4,50

Eisbecher

Amarenabecher Vanilleeis mit Amarenakirschen, Sirup und Sahne	4,90
Krokantbecher (mit Alkohol) Vanille- und Schokoladeneis mit Krokantstreusel, Kaffeelikör und Sahne	4,90
Schokoladenbecher Stracciatella- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Sahne	4,60
Walnussbecher Walnusseis mit Karamellsauce gehackten Walnüssen und Sahne	4,90
Amarettobecher (mit Alkohol) Stracciatella und Schokoladeneis, Amarettinis, Amarettolikör und Sahne	4,70
Wintertraum (mit Alkohol) Schokoladen- und Vanilleeis mit Eierlikör und Krokantsahne	4,90
Kirschbecher Vanilleeis mit heißen Zimt- Vanille- Kirschen und Sahne	4,70
Waldbeerbecher Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und etwas Sahne	4,70
Eisschokolade mit Schokoladeneis und Sahne	3,80
Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln	3,00

Prosecco / Aperitif

Glas Prosecco	0,1l	3,00
Flasche Prosecco	0,75l	15,50
Prosecco mit Pfirsichlikör	0,1l	3,50
Prosecco mit Cassis	0,1l	3,50
Sherry, trocken	5cl	2,50
Sherry, medium	5cl	2,50
Campari- Orange	15cl	4,00
Campari auf Eis	4cl	2,90
Martini Bianco oder Rosso	5cl	2,00
Portwein	5cl	2,50

Wasser / Alkoholfrei / Säfte

Tafelwasser mit Kohlensäure, Karaffe	0,25l	1,80
Tafelwasser ohne Kohlensäure, Karaffe	0,25l	1,80
Tafelwasser mit Kohlensäure, Karaffe	0,5l	3,40
Tafelwasser ohne Kohlensäure, Karaffe	0,5l	3,40
Gerolsteiner Sprudel, Mineralwasser	0,20l Fl.	2,00
Gerolsteiner Sprudel, Mineralwasser	0,75l Fl.	4,40
Pepsi Cola	0,2l	1,90
Pepsi Cola	0,4l	3,60
Spezi (Cola/Limo Mix)	0,2l	1,90
Spezi	0,4l	3,60
Pepsi Light	0,2l Fl.	1,90
Fanta Limonade	0,2l	1,90
Sprite	0,2l Fl.	1,90
Bitter Lemon	0,2l Fl.	2,00
Apfelschorle, naturtrüb	0,2l	1,90
Apfelschorle, naturtrüb	0,4l	3,60
Orangensaft	0,2l	2,00
Apfelsaft, naturtrüb	0,2l	2,00
Apfelsaft, naturtrüb	0,5l	4,00
Roter Traubensaft , Granini	0,2l	2,20

Biere

Bitburger Pils vom Fass	0,25l	1,90
	0,4l	3,30
Gaffel Kölsch vom Fass	0,2l	1,70
	0,4l	3,20
Erdinger Weißbier, Hefe	0,5l Fl.	2,90
Erdinger Weißbier, Kristall	0,5l Fl.	2,90
Erdinger Weißbier, Alkoholfrei	0,5l Fl.	2,90
Malzbier Flasche	0,33l	1,80
Bitburger „Drive“ Alkoholfrei	0,33l	2,00

Weissweine

Rivaner Qualitätswein, trocken		
Trockener Tisch und Schorlewein vom Weingut	0,25l Karaffe	3,60
Stefan Leber in Hechtsheim, sehr süffig!	0,5l Karaffe	6,70
Scheurebe Kabinett, lieblich		
Ein fruchtig, süffiger Weisswein,		
vom Weingut Leber in Hechtsheim	0,25l Karaffe	3,60
Goldene Kammerpreismünze!	0,5l Karaffe	6,70
Riesling, Mosel trocken, halbtrocken oder lieblich, QBA		
Besonders gut geeignet zu hellem		
Fleisch oder Geflügel	0,25l Karaffe	4,00
Vom Weingut Kirsch an der Mosel	0,75l Flasche	11,60
Pinot Grigio, aus Italien, Delle Venezie, , trocken		
Erstklassiger frischer und weicher Wein mit		
zartem Duft und einer wohlbekömmlichen Leichte		
Weingut San Benedetto	0,25l Karaffe	4,40
	0,75l Flasche	12,90
Colombar, Südafrika, trocken		
Saftig frisch und äußerst lebendig, angenehm		
trocken mit dem Aroma von frisch gepflückten		
Guaven. Man schmeckt die Sonne!		
Weingut Robertson Valley in Südafrika	0,25l Karaffe	4,20
	0,75l Flasche	12,20
Grauburgunder, Rheinhessen, trocken, Kabinett		
Feinfruchtig und nachhaltig im Geschmack.		
Er duftet nach Mirabelle und Melone.		
Weingut Zehe, Mainz	0,25l Karaffe	4,20
Goldene Kammerpreismünze!	0,75l Flasche	12,20

Beerenauslese

Huxelrebe Beerenauslese		
Ausgeprägte, intensive Frucht. Nachhaltig und füllige Süße,		
Ein edelsüßer Wein aus überreifen Trauben.		
Großes Berliner Gold – Berliner Wine Trophy.		
Der internationale Wettbewerb für Rebe und Wein in Berlin	Flasche	
MC Weinkollektion, Mainz-Hechtsheim	0,375 l Flasche	15,50

Rotweine

Ahrweiler Klosterberg, Portugieser trocken, QBA
Saftig-rundes, kräftig-kerniges Bukett.
Nicht zu schwer und leuchtend
rubinrot. Er passt zu jeder Mahlzeit.
Weingut Brogsitter von der Ahr

0,25l Karaffe	4,00
0,75l Flasche	11,40

Spätburgunder, Mosel, halbtrocken, QBA
Ein unkomplizierter, nicht zu schwerer Wein. Er ist
Harmonisch und elegant. Animierend halbtrocken
Weingut Kirch, Mosel

0,25l Karaffe	3,90
0,75l Flasche	11,20

Dornfelder, Mosel, lieblich, QBA
Sehr farbkraftig und volumenstark. Er ist tiefrot
Und duftet fruchtig nach Himbeeren und Brombeeren.
Weingut Kirch, Mosel

0,25l Karaffe	3,90
0,75l Flasche	11,20

Montepulciano D´Abruzzo aus Italien, trocken
Rosso D.O.C., ein nach Brombeer duftender, fruchtiger
Wein mit fülligem Geschmack,
angenehm und unkompliziert.
Weingut Antonio Argiolas

0,25l Karaffe	3,80
0,75l Flasche	10,90

Merlot aus Frankreich, trocken
Ein tiefroter, samtig weicher Merlot mit fein
eingebundener Säure. Ein duftiges Pflaumenbukett.
Weingut Bouchard Aîné & Fils

0,25l Karaffe	4,80
0,75l Flasche	14,20

Baron Rothschild, Bordeaux A.O.C.
Berger Baron Rouge, vom weltberühmten
Weingut Philippe de Rothschild
Harmonisch, voll und Aromen von schwarzen Früchten

0,25l Karaffe	5,60
0,75l Flasche	16,60

Rosé

Spätburgunder Feinherb, Rosé
Ein frischer, süffiger Rosé vom Weingut Leber
in Hechtsheim, Sr. 7,6g/l Rz 21,7g/l
der ideale „Terrassenwein“.

0,25l Karaffe	4,00
0,75l Flasche	11,60

Schnäpse, Kräuter und Eiskalt

Eifelfeuer (Kräuterlikör)	2cl	1,90
Wacholder	2cl	1,90
Ramazotti	2cl	2,30
Averna	2cl	2,30
Jägermeister	2cl	2,30
Linie Aquavit	2cl	3,00
Malteser Aquavit	2cl	2,50
Fernet Branca	2cl	2,50
Sambucca	2cl	2,50
Wodka	2cl	2,00

Cognac / Weinbrand

Remy Martin	2cl	3,00
Asbach Uralt	2cl	2,50
Metaxa*****	2cl	3,00
Calvados	2cl	3,00

Obstbrände / Grappa

Williams Birne	2cl	3,00
Framboise	2cl	3,00
Mirabelle	2cl	2,50
Himbeergeist	2cl	2,50
Grappa	2cl	3,00
Obstler	2cl	2,00

Liköre

Baileys	2cl	2,00
Creme de Cassis	2cl	1,90
Pfirsichlikör "Pepino Peach"	2cl	1,90
Amaretto	2cl	1,90
Likör "43", spanischer Vanillelikör	2cl	2,20

Café / Espresso

Latte Macchiato, im Glas	2,60
Tasse „Cafè Crème“	1,90
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	2,00
Café au Lait	2,20
Espresso	1,80
Doppelter Espresso	3,00
Espresso „Macchiato“ mit Milchschaum	1,90
Cafè Crème mit Amaretto und Sahne	2,60