



## **EIFELER TAPAS ABEND IM RESTAURANT „VON BRULE“**

### **„EIFELER HÄPPCHES-OVEND“**

#### **SUPPEN AUS DER EIFELER KÜCHE – „WAT USSEM DÖPPE KÜTT“**

Eifeler Kartoffel-Cremesüppchen mit gebratener Blutwurst

Linsen-Schaumsüppchen mit Speck-Chip

#### **KALTE KÖSTLICHKEITEN – „KALLTES FÖR ZWESCHEDURCH“**

Rosa gebratene Scheiben vom Eifeler Kalb mit Thunfisch-Sauce und gebackener Kapernbeere

Forellenfilet mit Apfel-Sahne-Meerrettich

Roastbeef-Scheiben vom Eifeler Rind mit Remouladen-Sauce

#### **WARMES SPEZIALITÄTEN – „WARMES US PFANN UN OVVE“**

Eifeler Döppekooche mit Speck und Apfel-Zimt-Kompott

„Himmel un Ääd“ (Hausmacher Blutwurst) mit karamellisiertem Apfel-Zwiebel-Ragout und Kartoffelpüree

Geschmortes Rinderrouladen mit Sellerie-Püree

Medaillon vom Eifeler Schweinefilet an Champignon-Duxelles

Zanderfilet auf Rahm-Sauerkraut

#### **SÜSSE KOMPOSITIONEN – „SÖSSES WIE BEI OMA“**

Apfel-Beignets mit Vanille-Schaum

Sauerrahm-Eis mit Nougat und Walnuss

**von Brule**  
RESTAURANT