



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 – „KALTES 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

WARME 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 Rinderroulädchen 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