



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

### **„EIFELER HÄPPCHES-OVEND“**

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

Erbsencremesuppe mit Buttercroûtons

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Flädle

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

Eifeler Bauernschinken mit Honigmelone

Käsecreme mit feinem Rucolasalat

Roastbeefscheiben vom Eifeler Rind mit Remouladensauce

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

Eifeler Döppekooche mit Birnenkompott vom Kahlenberger Hof aus Burgbrohl

Champignons mit frischen Kräutern und Aioli

Geschmortes Rinderroulädchen mit Kartoffel-Speck-Püree

Medaillon vom Eifeler Schweinefilet im Speckmantel mit Karotten-Holunder-Gemüse

Zanderfilet an Peperonata-Gemüse

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

Schokoladen-Minzcreme

Mousse von weißer Callebaut-Schokolade und Tonkabohne

**von Brule**

RESTAURANT